

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2016 - blanc



Quelle belle entrée en matière à la fois dans le style Sauzet, tout en finesse et en pureté, et dans le millésime 2016, concentré et charnu : ce Bourgogne, exclusivement issu du finage de Puligny, nous régale par l'éclat et la pureté de son fruit, sa jolie texture en bouche, soyeuse et élégante, et sa fraîcheur citronnée et minérale.

Afin de conserver tension et expression pure du fruit et du sol, Benoît Riffault fait le choix judicieux de n'élever que la moitié de la production en fûts (sans bois neuf), le reste étant vinifié puis élevé en cuve inox. Effectivement, la belle maturité du fruit se suffit à elle-même, s'exprimant ici sur de délicieuses saveurs de pomme et de poire. La fraîcheur citronnée, couplée à de délicates notes de pierre à fusil, donne au bouquet finesse et énergie. Sans oublier cette touche gourmande, délicatement briochée, qu'apporte un élevage précis et maîtrisé.

Une énergie que l'on retrouve sur le palais : si le vin est assez rond en attaque, il se resserre en milieu de bouche, toujours dynamique et bien persistant, porté par une excitante amertume évoquant les zestes d'agrumes et une salinité salivante.

Expressif, frais et vivant : voici un très joli Bourgogne, porteur d'un noble classicisme et redoutablement précis, à apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, toasts au chèvre, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un filet de saint-pierre juste rôti.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Ouvert et expressif : fleurs blanches, pierre à fusil, beurre frais, pomme, poire, nectarine, cerfeuil, amande fraîche, zeste de citron.

Bouche : Intense, droit, énergique, finale longue et très précise portée par de fins amers d'agrumes.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : saumon fumé, toast au chèvre, dés de comté, gougères, mortadelle, bouquet de crevettes...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique