

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Blanc Chardonnay - 2023 - blanc



Cette cuvée, il en avait rêvé depuis longtemps, et, aujourd'hui, il l'a faite ! Depuis longtemps, Cyprien imaginait de pouvoir proposer un Bourgogne à la fois accessible, abordable pour le plus grand nombre, mais qui embrasse la région de son cœur et de ses racines dans toute sa diversité. Une sorte de cuvée « ronde » comme on les nommait jadis, à contrepied de l'ultra-parcellisation en vogue aujourd'hui. En misant sur la diversité des origines et des terroirs, il cherche à la fois la complexité mais aussi un trait d'union, une véritable signature qui fera dire à l'amateur : « Ah oui, ça, c'est la Bourgogne ! ».

Quand on goûte de Bourgogne Scritch, on comprend immédiatement que le pari est gagné. Cyprien assemble ici une sélection de raisins exclusivement issus de vignes cultivées en Bio, mais sur des terroirs aussi variés que la Côte de Nuits, aux environs du berceau familial de Morey-Saint-Denis, la Côte de Beaune, véritable royaume du chardonnay triomphant, mais aussi quelques vignes situées sur la Côte Chalonnaise, du côté de Montagny en particulier, et jusqu'à la pointe méridionale de la région, au Sud de Mâcon. Un grand écart pour un vin d'une précision et d'une finesse absolument exemplaires.

Soucieux de s'adapter et de respecter la diversité des origines, Cyprien a choisi de jouer, pour l'élevage, sur la combinaison de contenants variés, mêlant foudres, grands fûts et cuves inox. Poursuivant toujours le même objectif : respecter au maximum la pureté de goût du fruit et ses équilibres naturels.

La robe, d'un jus de citron vert à la brillance subtile, laisse d'emblée deviner une empreinte minérale. Le nez s'inscrit dans le sol et sa dimension tellurique, évoquant la roche et l'argile humide après la pluie. Peu à peu, le fruit s'impose, mûr et généreux : c'est une joyeuse et gourmande farandole de pommes Boskoop et Canada, de poire Passe-Crassane, de prune Reine-Claude, gorgées d'une chair juteuse, pleine de saveurs ensoleillées. Des notes anisées et délicatement mentholées s'invitent ensuite autour de l'aneth, de la coriandre ou de la verveine, complétées d'une nuance de feuille de laurier : elles apportent fraîcheur et complexité.

À l'aération, la pomme juste cueillie évolue vers la douceur d'une compote

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de pomme Golden, relevée d'une pointe acidulée de rhubarbe et d'une discrète mandarine en arrière-plan. Une image bucolique s'impose alors, celle d'un étang aux eaux claires bordé de vergers, entre pommiers et poiriers.

La bouche se montre ample et généreuse, portée par une matière dense, savoureuse et toujours en mouvement. Un coulis séveux de fruits blancs se mêle à des zestes d'agrumes, entre citron vert et orange amère, apportant relief et dynamisme. La trame épicée et végétale s'exprime avec justesse : poivre vert, écorces, cardamome, baie de genièvre, avec des touches évoquant tour à tour la sauge ou la roquette délicatement poivrée.

La finale, puissante et ancrée dans le sol, révèle une résonance profondément minérale, presque tellurique. La maturité du fruit, les tanins délicatement arrondis et un élevage parfaitement intégré composent une persistance expressive, marquée par une subtile note de marmelade aux zestes d'orange et de citron. Ce Bourgogne séduit par son élégance et son authenticité : une cuvée conviviale, raffinée et séduisante, à boire en toutes occasions.

À table, il accompagnera idéalement une terrine tiède de poissons aux légumes de printemps, des moules marinières, des encornets en persillade, un merlan Colbert, un waterzoï de poissons ou même un fish and chips bien exécuté.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Blanc Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : brillante, or pâle, légers reflets verts

Nez : complexe : roche et argile humide, pommes Boskoop et Canada, poire Passe-Crassane, prune Reine-Claude, aneth, coriandre, verveine, feuille de laurier, compote de pomme Golden, rhubarbe, mandarine, étang.

Bouche : ample et généreuse, matière dense, savoureuse et toujours en mouvement, fruits blancs, zestes d'agrumes, trame épicée et végétale (poivre vert, écorces, cardamome, baie de genièvre, sauge, roquette).
Finale minérale voire tellurique, marmelade d'agrumes.

Accords mets-vins : À table, il accompagnera idéalement une terrine tiède de poissons aux légumes de printemps, des moules marinières, des encornets en persillade, un merlan Colbert, un waterzoï de poissons ou même un fish and chips bien exécuté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique