

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2024 - blanc



Les collines d'altitude qui forment les terroirs des Hautes-Côtes de Beaune sont incontestablement devenues le nouvel Eldorado des grandes signatures de la Bourgogne. Dancer, Sauzet, Colin-Morey, Mikulski : on ne compte plus les vigneronns de renom qui ont jeté leur dévolu sur ces terroirs argilo-calcaires d'altitude, situés sur le plateau dominant la Côte de Beaune, pleinement conscients que le réchauffement climatique à l'œuvre en Bourgogne réserve à ces vignes un avenir radieux.

Un nouveau grand nom s'ajoute désormais à cette liste propre à faire rêver tous les amateurs d'expressions racées du chardonnay bourguignon : celui de Cyprien Arlaud, unanimement considéré comme un des vigneronns les plus doués de sa génération. Non loin des parcelles exploitées par Benoît Riffault (du Domaine Etienne Sauzet) et Pierre-Yves Colin-Morey, Cyprien a jeté son dévolu sur une vigne située sur le finage de Nolay, non loin des falaises de Cormot.

Elles occupent un beau secteur pentu, drainant et exposé plein Sud, aux sols assez calcaires. Autant de conditions qui, couplées à une viticulture biologique rigoureuse et à l'altitude qui freine les excès des températures estivales, garantissent au chardonnay des maturités régulières, bien abouties. Côté élevage, Cyprien privilégie de grands fûts, avec très peu voire pas de bois neuf (comme en 2024).

La robe, d'un jus de citron vert lumineux, annonce d'emblée la fraîcheur et la précision du vin. Le nez se présente d'abord avec retenue, plutôt vertical, dominé par une empreinte minérale évoquant des calcaires rafraîchis par une eau de roche ou une rosée printanière. Puis, après quelques minutes d'aération, il se déploie avec une grâce tranquille : une douceur subtile apparaît, évoquant une panna cotta aux agrumes ou un yogourt brassé délicatement citronné. Les fruits blancs s'entrelacent aux agrumes : les pommes Reinette et Granny Smith, la poire Passe-Crassane s'imprègnent de l'énergie de la mandarine, de l'orange mais aussi de touches de citron vert et de pamplemousse. Peu à peu, une dimension épicée s'installe, portée par des notes de poivre blanc et une sensation saline subtilement tactile, comme une poudre délicate qui viendrait éveiller les sens.

La bouche surprend et séduit par son ampleur et sa générosité. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière, à la fois puissante et souple, déploie un fruit d'une grande sincérité d'expression : pommes et poires semblent cueillies directement au verger, au cœur de l'été. L'orange reste en filigrane. À l'aération, le vin gagne en finesse et en légèreté : des nuances à la fois gourmandes et toniques apparaissent, évoquant aussi bien dragées et calisson d'Aix, que l'anis de Flavigny ou encore les sucres des Vosges. Elles annoncent une dimension balsamique — entre pin, camphre et bergamote — qui vient encore enrichir la complexité harmonieuse du vin.

La finale, puissante et expressive, prolonge cette sensation de générosité. Le fruit s'y montre intense, accompagné de poivres subtils et d'une salinité fine qui dynamise l'ensemble. La persistance est remarquable, laissant une empreinte d'agrumes presque pimentés, qui signent un vin à la fois vibrant et profondément ancré dans son terroir.

À table, il s'accordera parfaitement avec une brandade de morue, un haddock fumé accompagné d'un écrasé de pommes de terre, des croquettes de poissons ou de crevettes. Demain, il vous régalerà des suprêmes de volaille à la crème moutardée ou aux champignons.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or pâle, légers reflets verts

Nez : complexe, vertical : calcaires humides, panna cotta aux agrumes, yogourt brassé délicatement citronné, pommes Reinette et Granny Smith, poire Passe-Crassane, mandarine, orange, citron vert, pamplemousse, poivre blanc, sensation saline.

Bouche : ample et généreuse, matière puissante et souple, pommes, poires, orange en filigrane, dragées et calisson d'Aix, anis de Flavigny, sucs des Vosges, pin, camphre, bergamote. Finale puissante et expressive, entre fruit intense, poivres subtils et salinité.

Accords mets-vins : À table, avec une brandade de morue, un haddock fumé accompagné d'un écrasé de pommes de terre, des croquettes de poissons ou de crevettes. Demain, il vous réglera des suprêmes de volaille à la crème moutardée ou aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique