Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



Mythe absolu pour tous les amoureux de grands vins, grand cru des grands crus, voici le roi de la Côte de Beaune, celui que la planète entière nous envie, le vin de tous les superlatifs. Au pied du « mont chauve » dont il tire son nom, le Montrachet règne sans partage sur la Côte de Beaune, déjà célébré au Moyen-Age par les moines cisterciens de l'abbaye de Maizières.

A lui seul, il synthétise et surpasse tout ce que l'on peut aimer dans les plus grands blancs bourguignons : du Bâtard, il a la force et la puissance, du Chevalier, la minéralité, la droiture et la tension, du Bienvenues, l'élégance florale et la poésie, du Criots, l'incroyable rectitude et l'énergie. Vous l'aurez compris : tout y est, sans oublier bien sûr, l'incomparable capacité de garde...

Signé désormais par Benoît Riffault (qui a pris la suite de son beau-père, Gérard Boudot), ce grand cru Montrachet est issu de vieilles vignes appartenant à la famille Thénard, majoritairement situées sur le finage de Chassagne-Montrachet. Il laisse entrevoir avec force et brio sa classe naturelle, même s'il est encore dans ses langes... Cette année, Benoît a produit 4 pièces du précieux nectar, dont une seule élevée en fût neuf. Aujourd'hui, derrière un nez et une matière encore compacts, on devine déjà sa complexité, sa fraîcheur et son éclat extraordinaires. On perçoit déjà que derrière ce vin à la densité phénoménale et intensément minéral, il y a une réserve infinie de profondeur, de puissance et de complexité aromatique.

Nul doute que d'ici quelques années, la sophistication et l'harmonie des arômes vous feront chavirer : la pierre à fusil, quelques notes toastées, la fleur de vigne, le chèvrefeuille et la violette, de succulents fruits blancs et fruits à noyau, entre poire Comice, pêche blanche et abricot bien mûr, mais aussi les fruits secs, les zestes de citron jaune et d'orange, une touche de fruit de la passion, une autre d'épices douces, du thé au jasmin, une nuance d'anis étoilé, un soupçon de pain chaud... le bouquet vous transportera très haut et très loin !

Et que dire de la sensation en bouche ? Si ce n'est qu'elle vous rapprochera d'une certaine idée de la plénitude, provoquant une émotion incomparable : soyeuse, complexe, intense, d'une interminable longueur,

d’une énergie tellurique… Tout est là, en gestation.

Vous l’aurez compris, nous n’avons pas grand-chose à ajouter tant ce vin parlera de lui-même. Alors voici juste comment nous aimerions le boire : en tout petit comité, d’ici une dizaine d’années au moins (et vingt ans sans souci), après avoir ouvert la bouteille la veille, puis l’avoir carafée avant de passer à table, avec, par exemple, un turbot rôti, accompagné de son beurre blanc, d’une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe. A moins que vous n'optiez pour un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud. Une ode au plaisir et à la volupté…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : sophistiqué et harmonieux : pierre à fusil, notes toastées, fleur de vigne, chèvrefeuille, violette, fruits blancs et à noyau, fruits secs, zestes de citron jaune et d'orange, fruit de la passion, épices douces, thé au jasmin, anis étoilé, pain chaud.

Bouche : les sensations vous rapprocheront d'une certaine idée de la plénitude, provoquant une émotion incomparable : bouche soyeuse, complexe, intense, interminable longueur, énergie tellurique à la salinité pénétrante… Tout est là, encore en gestation.

Accords mets-vins : d'ici une dizaine d'années au moins, un turbot rôti avec son beurre blanc, une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe blanche, un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2047

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération 3 heures minimum ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques