

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



Une belle entrée en matière dans le style Sauzet et dans l'identité de ce millésime aux maturités un peu plus fraîches et tardives, mais avec une belle concentration, un millésime tout en élégance, en tension ciselée et en éclat du fruit. Ce Bourgogne assemble les raisins de 3 parcelles situées sur le finage de Puligny avec une vigne que la famille exploite dans le village voisin de Meursault. Il séduit par sa fraîcheur florale et citronnée, sa minéralité distinguée mais aussi l'éclat scintillant de son fruit, autour des agrumes, de la pomme Granny et de la pêche blanche. Sa stimulante trame saline prolonge le plaisir.

Afin de conserver une juste tension et de préserver l'énergie du fruit et du sol, Benoît Riffault a fait le choix judicieux cette année de n'utiliser, pour l'élevage, que des vieux fûts, avant de soutirer le vin et de le laisser se retendre et s'harmoniser en cuves.

Ce Bourgogne s'illustre par son élégance raffinée, d'une magistrale précision de définition. Le premier nez séduit par la sensation de fraîcheur qu'il procure : passée une première touche évoquant des noisettes juste grillées, les herbes fines, cerfeuil, verveine et citronnelle en tête, voisinent avec des notes mentholées et quelques subtiles fleurs blanches parmi lesquelles on reconnaît le tilleul et l'acacia. Une touche iodée précède une expression minérale aux accents de pierre à fusil. Puis viennent les agrumes, entre citron jaune, mandarine et pamplemousse, qui accompagnent la pomme Granny, une poire Comice et la pêche blanche.

La pureté d'expression du fruit et la sensation de fraîcheur et d'énergie typique du millésime se confirment dans une bouche fluide, ciselée et tonique, gorgée de saveurs de quartiers de pommes juste tranchés, de brugnon, de jus d'ananas finement acidulé. La dimension épicée, entre poivre et piment doux, tout comme les notes citronnées stimulent les papilles et soulignent l'énergie interne et la vibration de ce Bourgogne de tout premier plan ! La finale, élancée et précise, offre une superbe rémanence du fruit frais et de l'expression saline du sol.

Un Bourgogne fin, vertical et tonique qui fait honneur à ses origines et illustre bien le style du Sauzet et l'esprit de l'année ! A apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un carrelet grillé ou des langoustines juste snackées !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : expressif et raffiné : noisettes grillées, herbes fines (cerfeuil, verveine et citronnelle en tête), notes mentholées, fleurs blanches (tilleul et acacia), touche iodée, pierre à fusil, agrumes, pomme Granny, poire Comice, pêche blanche.

Bouche : fluide, ciselée et tonique, pommes, brugnon, jus d'ananas finement acidulé. dimension épicée (poivre et piment doux) et notes citronnées stimulantes et soulignant l'énergie interne et la vibration. Finale élancée et précise, entre fruit frais et salinité.

Accords mets-vins : A apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un carrelet grillé ou des langoustines juste snackées !



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique