

Château Grillet - Château-Grillet Monopole - 2023 - blanc



Sur ce millésime 2023, Château-Grillet semble avoir trouvé un équilibre absolument fascinant entre maturité du fruit, profondeur de constitution et fraîcheur cristalline. Un millésime qui révèle avec un éclat particulier la personnalité unique de ce minuscule amphithéâtre de granit, où le viognier atteint une dimension qui n'appartient qu'à lui. Car derrière une grâce aromatique envoûtante se dessine une véritable puissance tellurique, cette force tranquille puisée au plus profond de la roche, qui fait depuis des siècles la légende de Château-Grillet.

Après un hiver plutôt doux et sec, la vigne a bénéficié d'un printemps clément, favorisant un développement végétatif régulier et une belle floraison dès la fin mai. Si le mois de juin fut particulièrement chaud, la suite de l'été s'est montrée plus équilibrée, malgré un dernier épisode de fortes chaleurs à la fin août. Les vieilles vignes, profondément enracinées dans les sols granitiques parfaitement drainés des terrasses, ont fait preuve d'une remarquable résilience. Les vendanges, conduites du 6 au 12 septembre, ont permis de récolter des raisins à belle maturité, tout en préservant cette fraîcheur indispensable à la distinction et à la longévité des plus grands blancs.

Comme il est désormais de coutume au Château-Grillet, les raisins de chaque micro-parcelle, préalablement triés, sont délicatement pressés puis vinifiés séparément, dans de petites cuves inox thermorégulées. L'élevage se poursuit pendant douze mois en fûts de chêne français, intégrant très peu de bois neuf, autour de 15%, puis six mois supplémentaires en cuves inox. La sélection des différents lots est particulièrement exigeante : pour la cuvée phare, visant une certaine idée de la perfection d'expression du fruit, du terroir et du millésime, on ne retient que le meilleur du meilleur.

Ce fabuleux Château-Grillet 2023 impressionne d'emblée par la pureté de son expression, sa grâce florale et cette sensation de fraîcheur lumineuse qui traverse le bouquet. D'élégantes volutes de fleur de tilleul et d'acacia s'élèvent du verre, accompagnées de parfums délicats de pêche blanche juste mûre et d'amande fraîche. Les agrumes apportent un éclat supplémentaire, entre clémentine, citron et pamplemousse, tandis que quelques touches de mangue et d'ananas enrichissent cette composition d'une gourmandise parfaitement maîtrisée. À l'aération, les parfums fruités semblent progressivement s'effacer devant une sensation de pierre mouillée, comme si le granit venait rappeler que, derrière la séduction du viognier, c'est bien le terroir qui commande.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est absolument fascinante. Elle possède une profondeur et une intensité remarquables, mais semble paradoxalement libérée de toute pesanteur. L'attaque est délicate, presque caressante, avant que la matière ne se déploie avec une ampleur insoupçonnée. La chair savoureuse des fruits blancs est réveillée par l'énergie des zestes et une fraîcheur cristalline qui donne au vin son extraordinaire élan. Une fine structure phénolique apporte du relief et de la tenue à l'ensemble, sans jamais compromettre cette impression de légèreté aérienne. Tout ici respire la précision, l'harmonie et une distinction souveraine.

La finale atteint des sommets. De nobles amers prolongent la fraîcheur des agrumes, tandis qu'une vibration saline semble traverser la matière et étirer le vin indéfiniment. L'empreinte minérale prend alors une dimension saisissante, jusqu'à faire presque oublier le cépage pour nous plonger dans l'expression la plus intime du granit. La persistance est époustouflante, laissant le palais dans un état de fraîcheur et de plénitude absolument délicieux.

Ce qui impressionne peut-être le plus, c'est cette faculté extraordinaire de conjuguer une puissance parfaitement maîtrisée, une complexité fascinante et une grâce presque immatérielle. Une harmonie rare, qui porte la signature des plus grands vins et laisse entrevoir un potentiel de garde phénoménal. Château-Grillet affirme ici toute sa singularité et sa place au sommet de la hiérarchie des grands blancs.

Dans sa jeunesse, on lui offrira de magnifiques langoustines juste saisies, accompagnées d'une nage délicatement parfumée à la citronnelle et au gingembre, ou un turbot rôti sur l'arête, beurre blanc aux agrumes et petits légumes racines. Avec les années, sa profondeur et sa complexité grandissantes lui permettront de sublimer une poularde de Bresse aux morilles, un homard bleu rôti au beurre safrané ou une volaille truffée, dans les plus belles traditions de la grande cuisine française.

Un monument de finesse, de profondeur et de pureté minérale. Un immense Château-Grillet, indispensable dans toute grande cave !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Grillet - Château-Grillet Monopole - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe d'un blanc lumineux, d'une limpidité cristalline et d'un éclat particulier, à l'image de la pureté qui traverse toute l'expression de ce vin.

Nez : Fleur de tilleul et acacia, pêche blanche, amande fraîche, agrumes entre clémentine, citron et pamplemousse, touche de mangue et d'ananas, puis pierre mouillée à l'aération.

Bouche : L'attaque est caressante, la matière s'ouvre avec ampleur et une fraîcheur cristalline. La fine structure phénolique apporte du relief sans alourdir. La finale, saline et portée de nobles amers, est d'une persistance époustouflante.

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines saisies à la citronnelle et au gingembre, ou un turbot rôti beurre blanc aux agrumes. - Plus tard, sur une poularde de Bresse aux morilles, un homard bleu rôti au beurre safrané ou une volaille truffée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et jusqu'en 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Château-Grillet

Cépage : viognier

Culture : Biologique et biodynamique