

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2017 - blanc



Quelle belle entrée en matière à la fois dans le style Sauzet, tout en finesse et en pureté d'expression, et dans l'éclat particulier du millésime 2017 : ce Bourgogne, exclusivement issu du finage de Puligny et assemblant les raisins d'une quinzaine de parcelles, nous régale par son élégance florale, la fraîcheur de son fruit, et une superbe dimension minérale, dans un registre résolument épicé et sapide.

Afin de conserver une juste tension et de préserver toute l'énergie du fruit et du sol, Benoît Riffault fait le choix judicieux de n'élever que la moitié de la production en fûts (avec moins de 10% de bois neuf), le reste étant vinifié puis élevé en cuve inox. Ce Bourgogne s'illustre aujourd'hui comme un modèle d'élégance, d'une magistrale précision de définition. Le premier nez séduit par ses nuances florales, entre fleurs blanches, lilas, pensées, cerfeuil, menthe sauvage et eucalyptus. Les notes franches de citron et de pamplemousse apportent une sensation de fraîcheur qui nous évoque quelques délicats parfums hespéridés.

La qualité du fruit est superbe : elle illumine et apporte une touche de gourmandise ensoleillée à ce splendide Bourgogne, s'exprimant sur des saveurs très pures de pommes Reinette et Granny, qui se déploient dans un milieu de bouche à la chair fine et délicate. La précision de définition est éblouissante à ce niveau, et surclasse évidemment une « simple » appellation régionale ! Le sol n'est jamais loin, imprimant à la longue finale droite et étonnamment dense, une minéralité épicée particulièrement sapide, sur des évocations de gingembre et de poivre.

Expressif, raffiné et intense : ce Bourgogne fait honneur aux terroirs de Puligny et illustre à merveille les qualités du millésime... tout comme le talent du vigneron ! Une réussite exemplaire, à apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur une sole ou un filet de saint-pierre juste rôti.

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Floral et nuancé : fleurs blanches, lilas, pensées, cerfeuil, menthe sauvage et eucalyptus. Des notes franches de citron et de pamplemousse. Pomme Reinette et Granny. Poivre blanc.

Bouche : Chair fine et délicate, très beau fruit mûr et gourmand, la finale est dense et très longue à ce niveau, sur un registre épicé, entre gingembre et poivre.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : saumon fumé, feuilleté au chèvre, dés de comté, gougères, mortadelle, bouquet de crevettes... Mais aussi un filet de Saint-Pierre grillé.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique