Domaine Etienne Sauzet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017 - blanc



Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer, pour la première fois, un autre grand cru mythique du Domaine Etienne Sauzet : leur Bâtard-Montrachet ! Un concentré de terroir, d'une incroyable élégance, mais malheureusement rarissime.

La famille possède et exploite sur le célèbre Grand Cru une petite parcelle d'une vingtaine d'ares seulement... Située sur le finage de Puligny, elle bénéficie de cette exposition au levant et de sols plus caillouteux qui apportent un supplément de finesse et de sophistication à ce Grand Cru célébré sur toute la planète « vin » pour l'extraordinaire puissance et la profondeur abyssale des blancs qui en sont issus. En outre, Benoît Riffault a veillé, en 2017, à récolter les raisins assez précocement, afin d'éviter que son Grand Cru ne pêche par excès de richesse.

Là encore, si le vin se montre encore compact et presque timide, on devine cependant, au fur et à mesure qu'il s'aère, son énorme potentiel. Le nez, parfaitement stratifié, se montre d'abord fumé, très minéral, puis joliment floral, sur une dominante de fleurs blanches. Peu à peu, le fruit se libère, et l'on croque dans la poire et le coing frais. Vient ensuite un fabuleux cortège d'épices, entre poivre, muscade, carvi et même une pointe de cumin en bouche.

La sensation de profondeur verticale et de puissance contenue est déjà impressionnante : on a le sentiment de rentrer directement en contact avec la dalle calcaire. Si le vin se montre plein et massif, il possède aussi une superbe énergie : le fruit circule en bouche, les épices aussi. La finale dégage déjà une grande force, portée par une minéralité épicée exceptionnelle. Et ce n'est qu'un début !

Un très grand vin qui, sous 10 ans, devrait être tout bonnement spectaculaire lorsque vous l'ouvrirez pour accompagner un homard en sauce ou une volaille de Bresse en demi-deuil !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Encore timide mais déjà très minéral : pierre à fusil, chèvrefeuille, acacia, poire, coing. Beaucoup d'épices : poivre, muscade, carvi et même une pointe de cumin.

Bouche : D'une insondable profondeur verticale, on plonge dans la roche calcaire. Puissant mais doté d'une superbe énergie : le fruit circule en bouche, les épices aussi. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Homard en sauce, viennoise de sole aux champignons et vieux comté, volaille de Bresse en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 3 h au moins, en bouteille épaulée.

Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique