Domaine Etienne Sauzet - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2018 - blanc



Voici certainement le plus lumineux et le plus incroyablement raffiné des Grands Crus de la Côte de Beaune. L'interprétation toute en subtilité et en précision qu'en livre ici Benoît Riffault lui convient à merveille. L'effet millésime, quant à lui, apporte une concentration et une force interne absolument hors du commun !

Le célèbre Grand Cru, intégralement situé sur le finage de Puligny, offre cette structure de sol très calcaire et caillouteuse, surtout dans sa partie haute, qui va donner au vin cette intensité minérale et cette percussion absolument uniques. Elle se double ici d'une sophistication florale tout simplement fascinante.

Evidemment, lorsque nous l'avons découvert alors qu'il était encore en fût, fin 2019, ce Chevalier « embryonnaire » nécessitait de faire un petit exercice d'anticipation pour bien évaluer ses qualités futures.

Mais déjà, nous avons pu percevoir l'extrême raffinement d'un bouquet floral et complexe, imbriquant harmonieusement fleurs blanches et herbes fines. Nous avons admiré la fraîcheur et la pureté éclatante de son fruit. Nous avons senti poindre cette minéralité pierreuse, délicatement fumée au nez, puis franchement empyreumatique en bouche.

Nous avons été impressionnés par sa concentration peu commune et son extraordinaire dynamique en bouche : il se projette en avant avec un élan admirable, porté par l'énergie tellurique du sol. Il se montrait déjà d'une précision et d'une rectitude admirables, comme un pur diamant taillé par le meilleur des maîtres-joailliers !

Indéniablement, les fondations sont là, solides et parfaitement structurées. Il ne reste plus qu'à laisser la patine du temps faire son œuvre. Oubliez-le 10 ans au moins. Il n'en sera que plus éblouissant.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Encore timide mais très raffiné : pierre à fusil, chèvrefeuille, acacia, jasmin, violette, pêche blanche, huile essentielle aux agrumes, miel fin. Des épices raffinées : poivre, muscade, une touche de vanille

Bouche : D'une insondable profondeur verticale, on plonge dans la roche calcaire. Concentré mais doté d'une incroyable énergie : beaucoup de dynamisme en bouche, de l'élan et de la rectitude. Finale empyreumatique, intense et ciselée

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 2026 et 2040

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay (achat)

Culture : Principes biologiques