

### Château Les Justices - Sauternes - 2016 - blanc



Une expression particulièrement avenante et enjouée des terroirs de Preignac, pleine de fruits frais et d'agrumes toniques, relevés d'une touche épicée stimulante, pour ce millésime 2016 où le botrytis a tardé à faire son apparition.

Cette cuvée est issue d'une sélection de sémillons (complétés d'un soupçon de sauvignon et de muscadelle) occupant deux terroirs bien distincts : une dualité qui explique pour une large part la complexité élégante de ce Sauternes.

Le premier, situé sur le lieu-dit des Justices, à l'entrée du village de Preignac, rappelle le plateau de Barsac, avec ses sols d'argiles rouges, riches en oxydes de fer, reposant sur une assise très calcaire. Il contribue à donner au vin son volume charnu et cette dimension épicée qui met toutes les papilles en éveil ! Le second, situé du côté de la commune voisine de Sauternes est davantage marqué par les graves : un sol plus chaud et drainant favorisant une haute-concentration aromatique des baies et donnant une belle énergie verticale au vin.

L'année 2016 a connu une fin d'été et une arrière-saison plutôt sèche : les raisins ont d'abord passerillé sur pieds, en restant parfaitement sains, avant que le botrytis ne commence à se développer à partir de la toute fin du mois de septembre. Les tries suivantes ont donc permis de mêler raisins passerillés et baies botrytisées.

Fidèle à l'approche de vinification qui fait depuis des décennies l'identité des Sauternes de la famille Médeville (à commencer bien sûr par le mythique Gilette), Julie et Xavier optent ici pour un élevage exclusivement en cuves béton, pendant 18 mois. Une façon de préserver au maximum l'expression la plus pure et tonique du fruit.

Ce Château Les Justices 2016 offre aujourd'hui un profil résolument tourné vers l'éclat fruité, l'énergie des agrumes et une verticalité épicée qui le rend particulièrement digeste et salivant. Le premier nez nous plonge dans un monde de fraîcheur, entre note mentholée, cerfeuil, citron vert, pamplemousse, mais aussi le kiwi ou le fruit de la passion acidulé. Des notes épicées évoquant le poivre blanc et le chips de gingembre renforcent cette dimension tonique, tout comme les nuances anisées et balsamiques évoquant les aiguilles de pin. Vif, pimpant même, le nez déploie ensuite un fruit expressif autour de la pêche jaune, de l'abricot et d'une touche d'ananas.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche n'est pas moins énergique mais à la fraîcheur succède ici une dimension minérale poivrée et empyreumatique qui vient stimuler nos papilles. Des saveurs de poivre Sichuan, de safran ou de piment d'Espelette électrisent un beau noyau fruité autour de l'ananas, de la mangue, des fruits à noyau et d'une touche de poire. On retrouve sur la longue finale cette trame fraîche et énergique qui marque le millésime de son empreinte.

Un pur régal à associer sur les 10 prochaines années avec un foie gras mi-cuit et son chutney à la mangue, mais aussi des poissons fumés, la spécialité girondine d'huîtres aux petites saucisses ou encore une salade de fruits exotiques.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Château Les Justices - Sauternes - 2016 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée, brillante

**Nez :** Frais et fruité : note mentholée, cerfeuil, citron vert, pamplemousse, mais aussi le kiwi ou le fruit de la passion acidulé. Poivre blanc, chips de gingembre. Anis, aiguille de pin. Pêche jaune, abricot, une touche d'ananas.

**Bouche :** Fluide et énergique, portée par une dimension minérale poivrée et empyreumatique sur le poivre Sichuan, le safran ou le piment d'Espelette. Un beau noyau fruité autour de l'ananas, de la mangue, des fruits à noyau et d'une touche de poire.

**Accords mets-vins :** Un foie gras mi-cuit et son chutney à la mangue, mais aussi des poissons fumés, la spécialité girondine des huîtres aux petites saucisses ou encore une salade de fruits exotiques.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

**Température de service :** 10°

**Ouverture :** Aération d'une heure en bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Sauternes

**Cépage :** Sémillon (88%), sauvignon (8%), muscadelle (4%)

**Culture :** Principes biologiques