

Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2020 - blanc



C'est en 2014 que l'histoire de ce vin démarre, lorsque la famille Boudot et Benoît Riffault se décident à acquérir près de 5 hectares de vignes sur le plateau des Hautes-Côtes, au pied des falaises calcaires de Cormot. Parfaitement conscients du potentiel de ces terroirs d'altitude, situés autour de 400 à 450 mètres, en ces temps de réchauffement climatique, ils vont dès lors s'atteler à restructurer en profondeur ce vignoble.

Majoritairement planté en pinot noir et gamay, une bonne partie sera surgreffée en chardonnay. Ces terroirs accidentés, essentiellement calcaires mais incluant de nombreuses veines plus marneuses, sont majoritairement orientés à l'Ouest. Situés à flanc de coteau, ils occupent les pentes d'une combe protégée des vents du Nord. Autant de conditions favorables à des maturités régulières et finalement pas si tardives. En 2020, les raisins blancs ont ainsi été vendangés les 4 et 5 septembre.

Aujourd'hui, cette cuvée assemble pour un tiers environ de vieilles vignes, pour un deuxième tiers des vignes d'une vingtaine d'années surgreffées par Benoît et enfin les raisins de jeunes pieds de chardonnay plantés sur des sols calcaires récemment défrichés.

Soucieux de conserver l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit, Benoît fait le choix d'une vinification et d'un élevage en grand foudre de 20 hectolitres, limitant ainsi considérablement micro-oxygénation et prise de bois.

Le nez possède les marqueurs classiques mais fringants d'un chardonnay côte-d'orien mûr et équilibré. Du verre, à peine agité, s'élèvent des notes d'épices douces, entre poudre de curry, noix de muscade, bâton de réglisse et anis étoilé, mâtinées d'une touche de miel et de quelques fleurs blanches, chèvrefeuille en tête. Une fois ce premier rideau écarté, place à une dimension gourmande aux accents beurrés, évoquant pâtisseries fines et viennoiseries juste sorties du four. Le silex et la craie viennent se mêler à l'iode mais également à une nuance fumée de tabac blond et une touche citronnée annonçant la fraîcheur énergique de ce Jardin du Calvaire.

En attaque, place à quelques amers de haute mer, mêlant expressions salines et iodées. Le jus est immédiatement séveux et sapide. Il présente un joli grain, affichant en milieu de bouche une texture d'une rare profondeur. Des saveurs de mandarine, de mangue, de poire et de nectarine irriguent le palais. A nouveau, des amers discrets - on pense au citron vert et à la peau de pamplemousse - relancent ce jus précis et net.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un soupçon de notes crayeuses parachève l'œuvre.

Ce trop rare Jardin du Calvaire, totalement « Puligny » dans l'âme, est déjà un incontournable de la gamme. On le recommandera sur un saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud à la vanille. Sa profondeur et sa texture lui permettront de se révéler également sur des langoustines accompagnées d'une fricassée de girolles. Après quelques années de cave, on imagine également très bien une poularde à la crème et aux champignons sauvages.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Nuancé et avenant : miel fin, chèvre-feuille, poudre de curry, noix de muscade, bâton de réglisse et anis étoilé, noisette, viennoiseries, silex et craie. Pomme Granny et poire, une touche citronnée.

Bouche : Juteuse et franchement succulente, gorgée de saveurs de poire, de nectarine, de mangue. Une touche de mangue. De beaux amers salins et iodés. Les agrumes stimulent les papilles, entre citron, mandarine et pamplemousse. Longueur et rebond de la finale

Accords mets-vins : Un feuilleté au saumon et chèvre frais, des tagliatelles fraîches aux noix de pétoncles, un saumon à l'oseille, un dos de cabillaud à la vanille. langoustines snackées et fricassée de champignons sauvages



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique