

Château Les Justices - Sauternes - 2005 - blanc



Julie Médeville nous a fait le plaisir de nous ouvrir la vinothèque familiale : une occasion unique de redécouvrir ce superbe Sauternes Les Justices 2005. Ce vin, dégusté par vos fidèles serviteurs voici quelques jours à peine, nous offre une démonstration flamboyante et habitée de la capacité des vins des Justices à traverser les années et les décennies. Un peu à la façon de leur illustre « grand frère » du château Gilette.

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 sur le plan pédologique 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.

Si l'on revient sur l'année 2005, sur le plan climatique celle-ci ressemble un peu à 2018, même si les températures estivales n'ont tout de même pas atteint les mêmes niveaux. La fin d'été et l'arrière-saison furent plutôt sèches et ensoleillées, avec des nuits plus fraîches. Les maturités progressaient de façon très homogène. Le botrytis n'est arrivé que tardivement. Au final, les Médeville ont sélectionné des raisins botrytisés et d'autres passerillés sur pied, précieusement triés tout au long de la deuxième moitié du mois d'octobre. Fidèles aux élevages en cuves béton, qui ont fait la renommée de Gilette, le vin y a ensuite passé près de deux années avant d'être mis en bouteille et de se patiner, dans le silence serein des caves de Preignac, pendant près de 15 ans !

Le résultat, aujourd'hui, est bluffant d'éclat, de précision et de justesse. Au nez, le vin nous transporte dans d'étonnantes contrées qui rappellent autant les vertigineuses pentes de schistes, qui voient naître quelques fameuses sélections de grains nobles de Riesling, que les plateaux calcaires ou les croupes de graves qui ont vu naître ce Sauternes. Quelques notes camphrées voire pétrolées précèdent, en effet, un jaillissement de fleurs séchées puis de fruits à noyau et d'agrumes confits, parmi lesquels on reconnaît l'abricot sec, la pêche, la prune marinée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

(façon slivovice), le citron et l'orange amère. On plonge ensuite, au nez comme en bouche, dans un univers de sous-bois et de champignons. Entre douceur charnue, umami et amers élégants, évoquant la noix et l'écorce d'agrumes, la finale se montre complète et enthousiasmante.

Un excellent Sauternes, qui ne fait vraiment pas son âge, et vous régalerait pour accompagner un foie gras bien sûr, mais aussi un canard à l'orange, des rognons flambés aux abricots secs, ou encore des œufs brouillés au curry. En dessert, misez sur des pêches flambées aux épices.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Les Justices - Sauternes - 2005 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet vieil or

Nez : Complexe, presque "schisteux" : notes camphrées voire pétrolées, un jaillissement de fleurs séchées puis de fruits à noyau et d'agrumes confits, abricot sec, pêche, prune marinée (façon slivovice), citron et orange amère, sous-bois automnaux, champignons.

Bouche : Une bouche fluide, tonique, avec ces saveurs de zestes d'agrumes et de poivres qui dynamisent le sucre résiduel. Sensation d'umami et fins amers élégants sur la finale. Belle persistance, sur un grain fin.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé accompagné de légumes-racines (panais) ou d'un chutney d'abricot, un curry de gambas, un tajine aux abricots secs, amandes et épices. Omelette norvégienne.



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