Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2015 - blanc



Quelle belle entrée en matière à la fois dans le style Sauzet, tout en finesse et en pureté, et dans le millésime 2015, mûr et charnu : ce Bourgogne, exclusivement issu du finage de Puligny, nous régale par la pureté de son fruit, sa gourmande crémosité et sa fraîcheur citronnée et minérale.

Afin de conserver fraîcheur et expression pure du fruit et du sol, Benoît Riffault fait le choix judicieux de n'élever que la moitié de la production en fûts (sans bois neuf), le reste étant vinifié puis élevé en cuve inox. Effectivement, la belle maturité du fruit se suffit à elle-même, s'exprimant ici sur de délicieuses saveurs de poire et de pamplemousse. La fraîcheur citronnée, couplée à de délicates notes de pierre à fusil, donne au bouquet finesse et énergie.

Une énergie que l'on retrouve sur le palais : si le vin est étonnamment crémeux en attaque, il reste bien droit, se resserre même en milieu de bouche, toujours dynamique, porté par une excitante amertume évoquant les zestes d'agrumes.

Expressif, droit, vivant : voici un très joli Bourgogne, classique et très précis, à apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, toasts au chèvre, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un filet de saint-pierre juste rôti.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Ouvert et expressif : fleurs blanches, beurre frais, poire, nectarine, cerfeuil, amande fraîche, zestes.

Bouche : Belle crémosité en attaque, droit, énergique, finale très précise portée par de fins amers d'agrumes.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : saumon fumé, toast au chèvre, dés de comté, gougères, mortadelle, bouquet de crevettes...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique