

Domaine Etienne Sauzet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015 - blanc



Bienvenue au royaume des appellations mythiques de la Côte de Beaune, avec celui que de nombreux amateurs, dont nous sommes, considèrent comme le plus onirique et poétique des grands crus : le Bienvenues-Bâtard-Montrachet. L'extrême richesse de sa palette aromatique, littéralement envoûtante, n'a que peu d'équivalent...

C'est aussi, chez Etienne Sauzet, le plus rare, puisque le domaine n'en produit, selon les millésimes, que 2 ou 3 pièces... Bienvenues-Bâtard-Montrachet, c'est un terroir « de poche », d'à peine un peu plus de 3 hectares, juste en dessous du célèbre – et plus imposant – Bâtard-Montrachet. Ici, le sol très calcaire se mêle à des argiles assez lourdes, qui contribuent à donner au vin son extraordinaire intensité aromatique, notamment florale, et son remarquable volume. Les vignes, plantées en 1938, ont eu tout le temps de s'immiscer en profondeur dans ce terroir d'exception et d'en capter, avec une rare concentration, la quintessence minérale.

Goûter un Bienvenues, c'est d'abord le respirer comme l'on respire un extrait de parfum : on plonge alors dans une sorte de jardin d'Eden, entre chèvrefeuille, mimosa, jonquille, lavande... La minéralité s'exprime ici avec une rare élégance, sur des notes délicatement fumées puis épicées, évoquant le poivre blanc, le safran, le gingembre frais... Tandis que le fruit se révèle avec une incroyable pureté, sur la poire juteuse, la nectarine, la prune jaune et une touche d'orange sanguine. L'élevage encore présent – n'oublions pas que nous sommes en présence d'un « nouveau-né » –, enrobe magnifiquement le tout, dans de gourmands arômes d'amandes grillées, de brioche et de beurre frais.

La tension saline, cette superbe acidité mûre et la profondeur de texture que l'on perçoit déjà en bouche sont remarquables. Elles laissent présager d'une magnifique évolution sur les 10 ou 20 prochaines années. Il est évident, en effet, que ce Bienvenues ne commencera à donner toute sa classe qu'à partir de 2022 ou 2025. Plus qu'excellent, il sera alors magnétique.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Etienne Sauzet - Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Onirique et planant :
chèvre-feuille, mimosa, jonquille,
lavande, cerfeuil. Pierre frottée, poivre
blanc, safran, gingembre frais. Beurre
frais, amande grillée. Poire, nectarine,
mirabelle, orange sanguine.

Bouche : Incroyable sensation de
pureté, d'eau jaillissante, couplée à
une profondeur de texture hors du
commun. Acidité mûre et tension
saline donnent une énergie qui vous
élève.

Accords mets-vins : Homard, bar,
turbot, sole... tous les produits de la
mer les plus fins. Volaille de Bresse
pochée aux petits légumes. Dans
quelques années, Risotto à la truffe...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020 et
jusqu'en 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Ouverture au moins 3
heures avant puis carafage 1/2 heure
avant de servir



Caractéristiques techniques

Appellation : Bienvenues-Bâtard-
Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique