Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2015 - blanc



Mythe absolu pour tous les amoureux de grands vins, grand cru des grands crus, voici le roi de la Côte de Beaune, celui que la planète entière nous envie, le vin de tous les superlatifs. Au pied du « mont chauve » dont il tire son nom, le Montrachet règne sans partage sur la Côte des blancs, déjà célébré au Moyen-Age par les moines cisterciens de l'abbaye de Maizières. Il synthétise et surpasse tout ce que l'on peut aimer dans les plus grands blancs bourguignons : du Bâtard, il a la force et la puissance, du Chevalier, la minéralité, la droiture et la tension, du Bienvenues, l'élégance florale et la poésie, du Criots, l'incroyable rectitude et l'énergie… Vous l'aurez compris : tout y est, sans oublier bien sûr, l'incomparable capacité de garde…

Signé par Gérard Boudot et Benoît Riffault, issu de vignes appartenant à la famille Thénard, majoritairement situées sur le finage de Chassagne-Montrachet, ce grand cru Montrachet affirme avec force et brio sa supériorité. La sophistication et l'harmonie des arômes vous feront chavirer, à condition bien sûr de savoir attendre quelques années : pierre à fusil, notes toastées, fruits blancs, fruits secs, agrumes, miel fin, épices douces, violette… le bouquet vous transportera très haut et très loin ! Et que dire de la sensation en bouche ? Si ce n'est qu'elle vous rapprochera d'une certaine idée de la plénitude, provoquant une émotion extatique : soyeuse, complexe, intense, d'une interminable longueur, d'une énergie tellurique… Il y a tout.

Vous l'aurez compris, nous n'avons pas grand-chose à ajouter tant ce vin parle de lui-même. Alors voici juste comment nous aimerions le boire : en tout petit comité, d'ici une dizaine d'années au moins (et vingt ans sans souci bien sûr), après avoir ouvert la bouteille la veille, puis l'avoir carafée avant de passer au table, avec, par exemple, un turbot rôti, accompagné de son beurre blanc, d'une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe blanche… Prêts à se laisser submerger par une vague de plaisir et de volupté…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Plein et magique (après une longue aération) : pierre à fusil, notes toastées, fruits blancs, fruits secs, agrumes, miel fin, épices douces, violette...

Bouche : Incroyable de force et d'équilibre : soyeuse, complexe, intense, d’une interminable longueur, d’une énergie tellurique...

Accords mets-vins : Un seul exemple : un turbot rôti, accompagné de son beurre blanc, d’une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe blanche...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Ouverture la veille puis carafage au moins une heure avant de servir

Caractéristiques techniques

Appellation : Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique