

Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2023 - blanc



C'est en 2014 que l'histoire de ce vin démarre, lorsque Benoît Riffault et Emilie Boudot se décident à acquérir près de 5 hectares de vignes sur le plateau des Hautes-Côtes, au pied des falaises calcaires de Cormot. A travers ce projet, initié au côté de l'ami Pierre-Yves Colin-Morey, Benoît nous dit à quel point il est convaincu 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 à l'époque en pinot noir et gamay, une bonne partie est surgreffée en chardonnay. Ces parcelles accidentées, aux sols essentiellement calcaires mais incluant de nombreuses veines plus marneuses, sont majoritairement orientées à l'Ouest. Situées à flanc de coteau, elles occupent les pentes d'une combe protégée des vents du Nord. Autant de conditions favorables à des maturités régulières et très abouties. En outre, ce terroir au débourrement plus tardif résiste bien mieux aux épisodes de gel printanier, assez fréquents ici.

La cuvée assemble pour un tiers environ de vieilles vignes, pour un deuxième tiers des vignes de 25 ans environ, surgreffées par Benoît, et enfin les raisins de jeunes pieds de chardonnay plantés sur des sols calcaires défrichés au mitan des années 2010.

Soucieux de conserver l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit, Benoît fait le choix d'une vinification et d'un élevage en foudres du célèbre tonnelier Rousseau, complétés de quelques grands fûts de 600 litres : des contenants qui limitent au strict minimum les échanges oxygénés et la prise de bois, tout en soulignant la belle structure du vin.

Sur ce millésime plutôt précoce, ce Jardin du Calvaire affiche une maturité de fruit absolument exemplaire. Du verre, à peine agité, s'élèvent des notes de pierre à fusil et de noisette grillée, de noix de muscade et d'anis étoilé, mâtinées d'une touche de miel et de quelques fleurs blanches, chèvre-feuille en tête. Une fois ce premier rideau écarté, place à une dimension gourmande résolument fruitée : on plonge dans un panier de fruits estivaux, autour de la poire et d'une pomme Golden, de la pêche jaune, de la mirabelle et de l'ananas, relevés d'une stimulante note de zeste de pamplemousse et de bergamote. Le silex frotté se mêle à une touche iodée plus rafraîchissante.

En attaque, place à une texture élancée et très dynamique. Le jus est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

immédiatement séveux et sapide. Il présente un joli grain, affichant en milieu de bouche beaucoup d'énergie acidulée. Des saveurs de mandarine, de fruits jaunes et de nectarine irriguent le palais. A nouveau, des amers discrets - on pense à la peau de pamplemousse et au zeste confit - relancent une matière d'une belle densité.

Ce Jardin du Calvaire, intense et profond, 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 persistance saline lui permettra de se révéler également sur des ravioles de langoustines ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : pur, fringant : pierre à fusil, noisette grillée, noix de muscade, anis étoilé, miel, fleurs blanches (chèvre-feuille en tête), poire, pomme Golden, pêche jaune, mirabelle, ananas, mandarine, zeste de pamplemousse, bergamote, silex frotté, touche iodée.

Bouche : texture élancée et très dynamique, jus séveux et sapide. Joli grain, milieu de bouche à l'énergie acidulée. Mandarine, fruits jaunes, nectarine, des amers discrets (peau de pamplemousse, zeste confit) relancent une matière d'une belle densité.

Accords mets-vins : sur un saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud à la vanille ou sur des ravioles de langoustines ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique