

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Une belle entrée en matière dans le style Sauzet et dans l'identité de ce superbe millésime 2023 où la puissance et la gourmandise d'un fruit charnu, séveux, parfaitement mûr, se marie à la perfection avec une sensation de fraîcheur omniprésente et une belle longueur saline. C'est remarquable !

Ce Bourgogne assemble les raisins de plusieurs parcelles du finage de Puligny-Montrachet : deux d'entre elles sont situées juste au-dessous des villages, tandis que 3 autres se situent sur la croupe de Corpeau, au Sud du finage. Cette année, Benoît a assemblé ces jus avec ceux de deux autres petites parcelles situées à Meursault, juste au-dessous de climats classés en Village.

Côté vinification et élevage, ici pas de bois neuf, mais environ 10% de cuves et 10% de foudre, le reste de la cuvée étant élevé en fûts de 5 à 6 ans. Il séduit aujourd'hui par son équilibre avenant entre fraîcheur florale et citronnée, éclat gourmand des fruits blancs et son expression minérale délicatement fumée et saline. Un modèle d'élégance et d'harmonie.

Le nez, expressif et bien défini, s'ouvre sur de subtiles fleurs blanches, des fleurs du verger, teintées de nuances anisées et citronnées, entre cerfeuil, estragon et verveine. Des notes de noisettes grillées encadrent un noyau fruité gourmand, évoquant jus de poire, pomme Boskoop, brugnion et une pointe d'ananas. Puis viennent les agrumes, autour du citron jaune, de la mandarine et du pamplemousse, qui renforcent la sensation d'énergie, de fraîcheur vivifiante.

La pureté d'expression du fruit, la densité et la vivacité du propos se confirment dans une bouche séveuse, ciselée et tonique. Gorgée de saveurs de pomme juste tranchée, de pêche blanche, de jus d'ananas finement acidulé, la matière s'étire autour d'une trame saline particulièrement salivante. La finale, élancée et tonique, offre une superbe rémanence du fruit frais et de l'expression épicée du sol : on finit sur une note presque pimentée d'une remarquable sapidité.

Un Bourgogne complet, raffiné et intense, qui fait honneur à ses origines et illustre bien le style du millésime. A apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), mais aussi à table, sur un filet de sole grillé agrémenté d'un peu de jus de citron ou des langoustines juste snackées !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : expressif et défini : fleurs blanches, fleurs du verger, cerfeuil, estragon et verveine, noisettes grillées, jus de poire, pomme Boskoop, brugnon, ananas, citron jaune, mandarine et pamplemousse.

Bouche : séveuse, ciselée et tonique. Pomme juste tranchée, pêche blanche, jus d'ananas finement acidulé, la matière s'étire autour d'une trame saline salivante. La finale, élancée et tonique, superbe rémanence du fruit et de l'expression épiciée du sol.

Accords mets-vins : A apprécier sur les 5 prochaines années avec saumon fumé, gougères, feuilleté au chèvre frais, charcuterie blanche (mortadelle en particulier), à table, sur un filet de sole grillé agrémenté d'un peu de jus de citron ou des langoustines juste snackées !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique