Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2017

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 désormais par Benoît Riffault (qui a pris la suite de son beau-père, Gérard Boudot), ce grand cru Montrachet est issu de vieilles vignes appartenant à la famille Thénard, majoritairement situées sur le finage de Chassagne-Montrachet. il laisse entrevoir avec force et brio sa classe naturelle, même s'il est encore dans ses langes... Comme chaque année, et compte tenu de son extraordinaire relief naturel, Benoît fait le choix d'un élevage en fûts neufs. Aujourd'hui, on devine juste sa complexité, mais on perçoit déjà que derrière ce vin encore massif et intensément minéral, il y a une réserve infinie de profondeur, de puissance et de complexité aromatique.

Nul doute que d'ici quelques années, la sophistication et l'harmonie des arômes vous feront chavirer : la pierre à fusil, quelques notes toastées, de succulents fruits blancs, mais aussi les fruits secs, les agrumes, la marmelade, une touche de fruit de la passion, des épices douces, du thé au jasmin, la violette, la réglisse… 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… Tout est là, en gestation.

Vous l'aurez compris, nous n'avons pas grand-chose à ajouter tant ce vin parlera 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… Une ode au plaisir et à la volupté…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2017

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... Mais encore très retenue !

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 2025 et 2037

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération 3 heures minimum ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Montrachet Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée