

Domaine Etienne Sauzet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer un des grands crus mythiques du Domaine Etienne Sauzet : leur Bâtard-Montrachet ! Un concentré de terroir, d'une incroyable élégance et d'une profondeur abyssale, qui sur ce millésime 2018 sensuel et concentré a tout d'un géant ! Une rareté absolue.

La famille possède et exploite sur le célèbre Grand Cru une petite parcelle d'une vingtaine d'ares seulement, juste au-dessous du Montrachet du Marquis de Laguiche... Située sur le finage de Puligny, elle bénéficie d'une parfaite exposition au levant et de sols plus caillouteux qui apportent un supplément de finesse et de sophistication à ce Grand Cru célébré sur toute la planète « vin » pour l'extraordinaire puissance et la profondeur abyssale des blancs qui en sont issus. En outre, Benoît Riffault a veillé, sur ce millésime 2018 solaire et concentré, à récolter les raisins assez précocement, afin d'éviter que son Grand Cru ne pêche par excès de richesse. Il connaît la puissance et la volupté naturelles de son Bâtard-Montrachet : inutile d'en rajouter...

Là encore, si le vin se montre encore compact et presque timide dans son aromatique, on devine cependant, au fur et à mesure qu'il s'aère, son énorme potentiel. Le nez, parfaitement stratifié, se montre d'abord fumé, très minéral, puis joliment floral, sur une dominante de fleurs blanches et une touche de violette. Peu à peu, le fruit se libère, et l'on croque dans la poire bien mûre et dans la pêche au miel, complétées d'une touche de zeste d'orange. Vient ensuite un fabuleux cortège d'épices, entre poivre, muscade, carvi et même une pointe de cumin en bouche...

Au nez comme en bouche, ce qui nous frappe le plus sur ce millésime 2018, c'est cette sensualité extraordinaire qui semble habiter le vin. Nous sommes au-delà de la gourmandise... son velouté de texture et sa profondeur de saveurs nous emportent vers une sensation d'extase que l'on rencontre rarement. Que dire de la finale : c'est un univers en expansion à elle seule !

Et nous n'avons encore rien vu, car c'est bien dans 10 ans, voire 15, que ce somptueux Bâtard-Montrachet se livrera dans toute sa plénitude ! Alors, on pensera au turbot, à la langouste, au chapon de Bresse. On pensera à des sauces crémeuses, montées au beurre, on pensera au cerfeuil, aux cèpes, à la truffe même. Et l'on se réglera comme rarement !

Patience et longueur de temps...

Domaine Etienne Sauzet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Encore timide mais déjà très minéral : pierre à fusil, chèvrefeuille, acacia, poire, coing. Beaucoup d'épices : poivre, muscade, carvi et même une pointe de cumin.

Bouche : D'une insondable profondeur verticale, on plonge dans la roche calcaire. Puissant mais doté d'une superbe énergie : le fruit circule en bouche, les épices aussi. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Homard en sauce, viennoise de sole aux champignons et vieux comté, volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 3 h au moins, en bouteille épaulée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique