

Domaine Etienne Sauzet - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2017



Voici certainement le plus lumineux et le plus incroyablement raffiné des Grands Crus de la Côte de Beaune. L'interprétation toute en subtilité et en précision qu'en livre ici Benoît Riffault lui convient à merveille. Ce 2017 affiche un équilibre sensationnel entre concentration et tension ciselée, ainsi qu'une énergie interne proprement stupéfiante !

Le célèbre Grand Cru, intégralement situé sur le finage de Puligny, offre cette structure de sol très calcaire et caillouteuse, surtout dans sa partie haute d'où proviennent les raisins vinifiés par Benoît, qui va donner au vin cette intensité minérale et cette percussion absolument uniques. Elle se double ici d'une sophistication florale tout simplement fascinante.

Le millésime 2017, aux rendements faibles (ils n'ont pas dépassé, pour les premiers et grands crus, ceux du millésime 2016 pourtant largement frappé par le gel), se hisse très haut dans la hiérarchie de la décennie 2010. Pour beaucoup, dont nous sommes, il n'y a guère que 2014 pour rivaliser de précision, d'intensité et d'énergie avec ce splendide 2017.

Evidemment, lorsque nous l'avons découvert alors qu'il était encore en fût, fin 2018, ce Chevalier-Montrachet « embryonnaire » nécessitait de faire un petit exercice d'anticipation pour bien évaluer ses qualités futures : mais déjà, on percevait ici une classe folle, une densité impressionnante et une vibration minérale absolument stupéfiante.

Le nez s'ouvre sur une dimension florale de haute distinction et des notes évanescentes de pollen et de miel délicat. Déjà, l'expression du sol scintille, apportant une touche poudrée évoquant la roche concassée. Nous avons admiré la fraîcheur et la pureté éclatante de son fruit, entre les zestes frais et toniques du citron vert et les arômes purs et gourmands d'une poire ou d'une pomme juste cueillie puis tranchée. Les épices virevoltent, annonçant une bouche puissante aux accents salins et empyreumatiques.

Nous avons été impressionnés par sa concentration peu commune et son extraordinaire dynamique sur la palais : extrêmement profond mais jamais lourd, il se projette en avant avec un élan admirable, porté par l'énergie tellurique du sol. Il se montrait déjà d'une précision et d'une rectitude admirables, comme un pur diamant taillé par le meilleur des maîtres-joailliers !

Indéniablement, les fondations sont là, solides et parfaitement structurées. Il ne reste plus qu'à laisser la patine du temps faire son œuvre. Oubliez-le 10 ans au moins. Il n'en sera que plus éblouissant.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Encore timide mais très raffiné : pierre à fusil, chèvrefeuille, acacia, jasmin, violette, pêche blanche, huile essentielle aux agrumes, miel fin. Des épices raffinées : poivre, muscade, une touche de vanille

Bouche : D'une insondable profondeur verticale, on plonge dans la roche calcaire. Concentré mais doté d'une incroyable énergie : beaucoup de dynamisme en bouche, de l'élan et de la rectitude. Finale empyreumatique, intense et ciselée

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 2023 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques