

Château Les Justices - Sauternes - 2017



Unanimement salué comme un grand millésime pour les Sauternes, le millésime 2017 brille par la complexité aromatique des vins, leur profondeur de bouche et la sensualité des liqueurs : au Château des Justices, on n'a pas oublié d'associer à ces marqueurs du millésime une belle sensation de fraîcheur et d'énergie du fruit, très identitaire des vins du domaine.

Cette cuvée est issue d'une sélection de sémillons (complétés d'un soupçon de sauvignon et de muscadelle) occupant deux terroirs bien distincts : une dualité qui explique pour une large part la complexité élégante de ce Sauternes.

Le premier, situé sur le lieu-dit des Justices, à l'entrée du village de Preignac, rappelle sur le plan pédologique le plateau de Barsac, avec ses sols d'argiles rouges, riches en oxydes de fer, reposant sur une assise très calcaire. Il contribue à donner au vin son volume charnu et cette dimension épicée qui met toutes les papilles en éveil ! Le second, situé du côté de la commune voisine de Sauternes, est davantage marqué par les graves : un sol plus chaud et drainant favorisant une haute-concentration aromatique des baies et donnant une belle énergie verticale au vin.

En 2017, la saison de croissance n'a pas démarré sous les meilleurs auspices dans le vignoble Bordelais en général, et dans le Sauternais en particulier : un épisode de gel printanier a durement touché les vignes et leurs jeunes pousses en avril, causant à certains endroits d'énormes dégâts. Certains grands noms de Barsac, par exemple, n'ont même pas été en mesure de produire une cuvée... Si les vignobles des Médeville à Preignac ont été moins touchés, les potentiels de rendements furent tout de même sensiblement affectés à la baisse.

Heureusement, par la suite, l'été et surtout l'arrière-saison ont offert des conditions climatiques idéales, annonciatrices d'une grande année pour les liquoreux. La première quinzaine de septembre fut marquée par une alternance de pluies et de périodes ensoleillées qui a permis au botrytis de coloniser les grappes de façon très homogène. Un peu d'humidité début octobre a bien relancé la pourriture noble, pour des deuxièmes tries splendides, au cœur des assemblages de ce Sauternes.

Fidèle à l'approche de vinification qui fait depuis des décennies l'identité des Sauternes de la famille Médeville (à commencer bien sûr par le mythique Gillette), Julie et Xavier optent pour un élevage exclusivement en cuves béton, pendant 18 mois. Une façon de préserver au maximum l'expression la plus pure et tonique du fruit.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Très différent du millésime précédent, ce Sauternes 2017 s'ouvre sur une expression minérale dense, autour de notes poudrées, d'une touche iodée, d'épices comme le poivre vert, le curcuma et le safran, mais aussi d'une dimension balsamique concentrée évoquant la pomme de pin et l'huile de bergamote. Une note viandée (autour du veau et même du gibier à plume) précède une expression voluptueuse du fruit, entre coulis d'abricot, gelée de coing et citron confit. La présence du botrytis amène cette évocation de fruit rôti caractéristique tandis que des notes de verveine, de sauge et de baie de genièvre relancent la sensation de fraîcheur au deuxième nez.

La bouche, que l'on imaginait ronde et charnue, se présente finalement sous un jour juteux et longiligne, fuselée par une expression minérale poivrée et stimulante. Les évocations d'abricot rôti au miel, de pêche jaune bien mûre, de coulis d'ananas et de mangue sont relevées de notes intenses de poivre Sichuan, de réglisse et de zeste d'orange confit. La droiture et la fraîcheur de la finale, tendue, vibrante et épicée, est magnifique.

Ce Sauternes racé et littéralement habité par le terroir et le millésime vous réglera sur un foie gras poêlé accompagné de légumes-racines (panais), une crème de lentilles au foie gras mais aussi, après quelques années de cave, un poulet aux morilles. Un grand vin à un prix très raisonnable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Les Justices - Sauternes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet vieil or

Nez : Dense, épicé : notes poudrées, une touche iodée, poivre vert, curcuma et safran, une dimension balsamique concentrée de pomme de pin et d'huile de bergamote, fond de veau, coulis d'abricot, gelée de coing, citron confit. Verveine, sauge, baie de genièvre

Bouche : Plus longiligne qu'imaginé, fuselée par une expression minérale poivrée. L'abricot rôti, la pêche jaune, le coulis d'ananas et de mangue sont relevés de notes intenses de poivre Sichuan, réglisse et zeste d'orange confit. Finale vibrante, empyreumatique

Accords mets-vins : Plutôt dans un registre chaud : un foie gras poêlé accompagné de légumes-racines, une crème de lentilles au foie gras mais aussi, après quelques années de cave, un poulet aux morilles.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sauternes

Millésime : 2017

Type : Vin liquoreux

Cépage : Sémillon (88%), sauvignon (8%), muscadelle (4%)

Culture : Principes biologiques