Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2021

C’est en 2014 que l’histoire de ce vin démarre, lorsque la famille Boudot et Benoît Riffault se décident à acquérir près de 5 hectares de vignes sur le plateau des Hautes-Côtes, au pied des falaises calcaires de Cormot. Parfaitement conscients du potentiel de ces terroirs d’altitude, situés autour de 400 à 450 mètres, en ces temps de réchauffement climatique, ils vont dès lors s’atteler à restructurer en profondeur ce vignoble.

Majoritairement planté en pinot noir et gamay, une bonne partie sera surgreffée en chardonnay. Ces terroirs accidentés, essentiellement calcaires mais incluant de nombreuses veines plus marneuses, sont majoritairement orientés à l’Ouest. Situés à flanc de coteau, ils occupent les pentes d’une combe protégée des vents du Nord. Autant de conditions favorables à des maturités régulières et finalement pas si tardives. Ce terroir plus tardif a relativement bien résisté au gel du mois d’avril : le débourrement de la vigne était sensiblement moins avancé.

Aujourd’hui, cette cuvée assemble pour un tiers environ de vieilles vignes, pour un deuxième tiers des vignes d’une vingtaine d’années surgreffées par Benoît et enfin les raisins de jeunes pieds de chardonnay plantés sur des sols calcaires récemment défrichés.

Soucieux de conserver l’éclat naturel et la fraîcheur du fruit, Benoît fait le choix d’une vinification et d’un élevage en grand foudre de 20 hectolitres, limitant ainsi considérablement micro-oxygénation et prise de bois.

Le nez possède les marqueurs classieux mais fringants d’un chardonnay côte-d’orien pur et parfaitement mûr. Du verre, à peine agité, s’élèvent des notes de pierre à fusil et de noisette grillée, de noix de muscade et d’anis étoilé, mâtinées d’une touche de miel et de quelques fleurs blanches, chèvrefeuille en tête. Une fois ce premier rideau écarté, place à une dimension gourmande résolument fruitée : on plonge dans un panier de fruits estivaux, autour du coing, de la pêche, de la poire et de l’ananas, relevés d’une stimulante note de zeste d’orange et de citron. Le silex et la craie viennent se mêler à une touche saline iodée rafraîchissante.

En attaque, place à une texture élancée et très dynamique. Le jus est immédiatement séveux et sapide. Il présente un joli grain, affichant en milieu de bouche beaucoup d’énergie. Des saveurs de mandarine, de fruits jaunes et de nectarine irriguent le palais. A nouveau, des amers discrets – on pense au citron vert et à la peau de pamplemousse - relancent ce jus précis et net. Un soupçon de notes crayeuses parachève ce bien bel ouvrage.

Ce trop rare Jardin du Calvaire, totalement « Puligny » dans l’âme, est déjà un incontournable de la gamme. On le recommandera sur un saumon à l’oseille ou un dos de cabillaud à la vanille. Sa finesse de texture et sa persistance saline lui permettront de se révéler également sur des langoustines ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Hautes-Côtes de Beaune Jardin du Calvaire - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Pur et fringants : pierre à fusil, noisette grillée, noix de muscade, anis étoilé, miel, fleurs blanches, chèvrefeuille, coing, pêche, poire, ananas, zeste d'orange et de citron, silex, craie, touche saline iodée.

Bouche : Précise et nette : texture élancée et très dynamique, un jus séveux et sapide, un milieu de bouche tonique sur des saveurs de mandarine, de fruits jaunes et de nectarine, de citron vert, et de pamplemousse. Finale crayeuse.

Accords mets-vins : Un saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud à la vanille, sur des langoustines ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique