

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



Nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois quelques bouteilles de ce très rare « Jardin du Calvaire », un superbe Hautes-Côtes de Beaune dont l'immense majorité de la production est destinée à l'export...

C'est en 2014 que l'histoire de ce vin démarre, lorsque la famille Boudot et Benoît Riffault se décide 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 ce vignoble en profondeur. 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.

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. En 2019, les rendements ont été très limités, ne dépassant pas 30 hectolitres par hectare.

Soucieux de conserver l'éclat naturel et la fraîcheur du fruit, Benoît fait ici 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 vin se montre aujourd'hui sous un jour particulièrement subtil et avenant : on aime sa dimension florale et finement miellée, autour des fleurs blanches et des jonquilles, on aime cette touche de noisette délicate, on aime la gourmandise du beurre frais, de la pêche blanche et de la poire. On aime cette bouche énergique et fuselée, avec son fruit juteux et ses saveurs de pomme Granny et de poire, de pamplemousse, de citron vert, de mandarine et de mangue. La finale, enlevée, saline et épicée, finit de nous ravir.



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Nuancé et avenant : finement miellée, autour des fleurs blanches et des jonquilles, noisette, beurre frais, pêche blanche et poire. Pomme Granny et de poire, de pamplemousse, de citron vert, de mandarine et de mangue.

Bouche : Juteuse et franchement succulente, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau. Une touche de mangue. La dimension épicée, entre poivre et baie de genièvre. Longue finale dense et saline



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique