

Beaujolais Blanc 2017

Le millésime 2017

2017, millésime d'angoisses maîtrisées, d'extrêmes climatiques inhabituels, des froids et chauds qui se terminent très bien...

Le printemps précoce a exposé les jeunes pousses de vigne au gel, Pizay n'a été que peu touché. Puis l'été se fit orageux et la grêle a frappé, Régnié et côte de Py ont été meurtris.

Les derniers jours d'Août, très chauds et secs, ont permis aux raisins d'atteindre des degrés de maturité optimum.

Les vins sont riches et le fruit est abondant, gras, confit.

L'évaporation de l'eau des raisins a concentré l'ensemble des constituants, sucres, acidités, arômes, tanins... pour donner des vins gourmands, armés pour la garde.

Commentaires de dégustation

La robe est chaude, de vieil or, tissée de reflets verts, lumineuse comme un miel d'acacia.

Au nez, la poire confite et le miel sont immédiats. Viennent ensuite des parfums plus floraux, une volute de réséda, un souffle d'acacia. La finale ajoute une touche vanillée mêlée d'épices et de bois toasté. Belle complexité, déroulé d'atouts séduisants qui invite à prendre le temps d'entrer dans la richesse des nuances.

Le palais se fait caressant, tendre souple, délicatement soutenu par une fraîcheur discrète. L'attaque est fondue, elle laisse percer une vivacité élégante, fine qui tient les papilles en tension. La finale se poursuit complexe, entre rondeurs gourmandes et pointe de fraîcheur excitante. Beau duo qui porte ce vin, l'ouvre au présent et lui promet un avenir radieux par sa minéralité sous-jacente.

En deux mots : Elégance et Complexité

A table

Sa fraîche délicatesse est souvent une découverte étonnante et appréciée sur des apéritifs finement élaborés.

Il sait accompagner les poissons à chair fine, lotte, turbot, et les poissons d'eaux douces, fera, filets de perches.

Sa souplesse épouse les douceurs gouteuses et crémeuses des fromages pur chèvre de sa région, les AOP Charollais, les Mâconnais et la fameuse Galette de Soubran du maître affineur Hervé MONS...