

# Beaujolais Blanc 2018

## Le millésime 2018

*2018, Millésime d'extrêmes;*

*Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.*

*La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.*

*Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.*

*La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants. Dans la veine des 2009 et des 2015.*

## Commentaires de dégustation

Sa robe lumineuse est tissée de vieil or. Ses reflets blonds annoncent la richesse du millésime.

Le nez s'ouvre sur des effluves d'agrumes : Le citron et le pamplemousse sont sur une tarte meringuée délicatement dorée... Invitation sensuelle à poursuivre la découverte des subtilités aromatiques de ce chardonnay sur sol de silice.

Au palais, l'attaque est fraîche mais dans la douceur, sans excès. Cette tension accompagne les saveurs jusqu'à la finale caressante. En rétro-olfaction, les notes citronnées reviennent avec des nuances vanillées. La bouche se termine en tendresse, sans mollesse.

Beaucoup d'élégance avec la fraîcheur nécessaire pour traverser les années sans flétrir.

**En deux mots : Fraîcheur et Elégance**

## A table

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

Il sait accompagner les poissons à chaire 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, en appellation d'origine « Charollais », produits sur les monts du Beaujolais juste au-dessus du vignoble