

Beaujolais Blanc 2019

Le millésime 2019

Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.

Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.

La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.

Commentaires de dégustation

La robe est vive, éclairée, parsemée de délicats reflets d'or vert. L'équilibre et la rondeur du millésime sont perceptibles à l'œil.

Au nez, l'attaque est puissante, intense. L'acacia se manifeste sous toutes ses formes, en fleur, en bois fraîchement coupé et en miel. Viennent ensuite des arômes de fruits, la douceur de la poire mûre passecrassane atténue les effluves entêtants de la bergamote. Cloutées d'épices, enrobées de molécules briochées ; gourmandises et 'finessences' de fleurs de vignes terminent ce bouquet complexe.

En bouche, l'attaque est ronde, grasse ; soutenue par une tension qui souligne la fraîcheur de ce millésime d'équilibre.

Une trace de salinité effleure le milieu de bouche, elle se prolonge avec un enroulement gourmand de fruits blancs en sirop pour finir sur des nuances de poires caramélisées, juste vanillées, fondantes et suaves, des caresses de l'âme...

En deux mots : Fraîcheur et Délicatesse

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, en appellation d'origine « Charollais », produits sur les monts du Beaujolais juste au-dessus du vignoble