

Beaujolais Blanc 2020

Le millésime 2020

2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de le garder en mémoire : l'exceptionnelle qualité du millésime...

Le printemps précoce a induit un cycle végétatif rapide sans accident climatique, ni gel, ni déluge.

A PIZAY, jamais la récolte n'aura commencé aussi tôt !

Les premiers ceps de Brouilly du domaine de Saint Lager ont été récoltés le 12 Août...

Puis, jusqu'au 4 Septembre, les 45 vendangeurs ont cueilli les Régnié et les Brouilly pour conserver leur fruité avant de terminer avec les Morgon plus structurés.

Après avoir bénéficié des chaleurs du Juillet, les grappes étaient à maturité parfaite. La vigne a pu trouver suffisamment d'eau pour conserver un très bel équilibre sucre/acidité dans ses fruits.

Colorés, ronds, riches, gourmands, le plaisir est là....C'est un sans-faute, un 20/20.....

Commentaires de dégustation

Son habit d'or riche et profond est auréolé de reflets verts, ils annoncent la fraîcheur à venir, ils nous préparent aux douces heures qui nous attendent...

L'ouverture aromatique s'installe sur des nuances fraîches de thé vert, presque mentholées. Des agrumes confits s'invitent ensuite : l'ananas caramélisé ; un zeste d'orange, amère peut-être.... Puis, sur un fond d'épices, le poivre semble jouer avec nos muqueuses. Provocateur, il nous tient en éveil, cherchant l'éternuement... Ce jeu se poursuit sur un fond au boisé délicat, sans masque toasté, effluves de propolis, cire d'abeille mêlée de miel blond, acacia et fleurs printanières reviennent en fraîcheur.

Riche et complexe, c'est un frais bouquet changeant.

Au palais, l'attaque est précise, souple, apaisante. Elle est suivie d'un bel équilibre en milieu de bouche, gras, presque salin, fondant, avec des nuances de tabac blond. La tension qui soutient tout l'appareil gustatif se manifeste ensuite pour installer une longue finale qui s'estompe élégamment dans la tendresse avec pour seul désir, un encore...

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