

Beaujolais Blanc 2021

Le millésime 2021

La vigne se réveillait en douceur lorsque le gel est venu la surprendre à l'aube du sept Avril... Un raisin sur trois n'a pas survécu ! Ce fut une année laborieuse !

Une quantité limitée, un feuillage protégé, un soleil enfin revenu, septembre nous a permis d'obtenir des raisins riches et frais comme nous les aimons...

Les premières grappes étaient cueillies le 13 Septembre au matin. Les 2021 sont souples et très fruités, un millésime très Beaujolais, gourmand, gouleyant, dans la tendresse, toujours...

Commentaires de dégustation

Brillant dès le premier regard dans son habit d'or blanc juste aurolé de vert, il affiche sa richesse et sa distinction.

Lumineuse invitation aux plaisirs qui s'en viennent...

La distinction se poursuit dans la finesse aromatique. Les effluves d'agrumes mûrs, d'ananas, ouvrent le nez, suivis par des parfums complexes de fruits blancs matures, des poires sirupeuses nappées de miel chaud, relevées d'épices douces, poivre blanc discret, touches de cannelle, clous de girofles et menthe. Des traces de bois frais terminent la composition, elles rappellent l'élevage de 4 à 8 mois en pièces de chênes.

Au palais, il demeure lumineux, il s'illustre par sa souplesse et sa complexité suave.

Sa fraîcheur délicatement présente soutient un très bel ensemble de fruits blancs en sirop au miel. La finale se prolonge sur des notes d'épices discrètes dans une rondeur fondante...

En deux mots : Douceur 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