

Bourgogne Vézelay

« La Chatelaine » 2023

LA SŒUR CADETTE



Situation : Superbe domaine qui met en vedette Vézelay, une appellation du nord de Bourgogne quelque peu méconnue. Vézelay est effectivement un petit village de l'Yonne qui souffre d'être en retrait des grandes côtes viticoles bourguignonnes que sont Chablis, Beaune ou encore Nuits-Saint-Georges. Créé en 1987, le domaine La Sœur

cadette représente 21 hectares dirigé en agriculture biologique par Valentin Montanet, reprenant ainsi le domaine familial autrefois baptisé La Cadette.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Sols caillouteux, pauvre en argile. Flanc sud de la colline de Vézelay

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Très jolie robe pâle aux reflets dorés pour ce Vézelay La Chatelaine. Un nez mûr très aromatique entre fruits blancs et agrumes (citron confit). Une pointe d'acacia. L'attaque est vive, incisive même, sur un fruit éclatant, suivi d'un cœur de bouche mûr et salivant. Parfaitement équilibré entre minéralité et matière impressionnante. La longue finale très légèrement saline apporte une élégance supplémentaire.



Quelques accords gourmands : des couteaux frais gratinés ; tarte fine aux courgettes, chèvre et miel ; un sukiyaki de poissons...