

FICHE TECHNIQUE : BEAUJOLAIS BLANC

Domaine Baptiste Aufranc

"La face cachée du Beaujolais : un Chardonnay de fraîcheur et d'éclat, entre tension minérale et gourmandise fruitée."

Identité du Vin

- **Appellation** : Beaujolais Blanc AOC
- **Vigneron** : Baptiste Aufranc
- **Région** : Beaujolais (Villié-Morgon / Chiroubles)
- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires (parfois avec des veines granitiques selon les parcelles), offrant une belle structure et une acidité préservée.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Or pâle, limpide, avec des reflets argentés.
- **Nez** : Très flatteur et pur. On y trouve des notes de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de fruits à chair blanche (pêche de vigne, poire). Une pointe d'agrumes (citron doux) apporte de la fraîcheur.
- **Bouche** : L'attaque est vive et charnue. Le vin offre un bel équilibre entre une matière soyeuse (le gras des lies) et une tension minérale saline. La finale est nette, sur des notes de fruits frais.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 10°C et 12°C.
- **Potentiel de garde** : À boire idéalement dans les 2 à 3 ans pour profiter de son éclat fruitier.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Apéritif** : Gougères au fromage ou terrine de poisson.
 - **Mer** : Poissons grillés, crevettes à la plancha ou Saint-Jacques poêlées.
 - **Fromage** : Fromages de chèvre frais (type Charolais) ou un beau morceau de Comté jeune.

- **Local :** Tablier de sapeur (version lyonnaise) ou poulet à la crème.

Le Mot du Sommelier

Baptiste Aufranc signe ici un blanc d'une grande buvabilité. C'est l'alternative parfaite aux Mâconnais voisins : on y retrouve la rondeur du Chardonnay mais avec une énergie propre aux terroirs du Beaujolais. C'est un vin "tout-terrain", aussi à l'aise au comptoir qu'à une table gastronomique.