

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2016



Ce Puligny « village » vous fait entrer avec énergie et intensité dans la galaxie des vins du Domaine. Issu de sept parcelles dont les récoltes sont vinifiées séparément, ce Puligny-Montrachet compte dans son « pedigree » quelques-uns des meilleurs climats de Puligny.

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de chair, ou, au Sud du finage, ceux de Meix ou des Enseignières qui se situent en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin sa vibration minérale...

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité minérale qui rejaille avec beaucoup de classe et de finesse dans le verre. Soucieux d'une expression pure des qualités du terroir, Benoît Riffault utilise les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 3 à 4 mois, le reste de l'élevage s'effectuant en cuve.

En 2016, ce Puligny-Montrachet offre un profil à la fois floral, tendu et concentré. Au premier nez, les notes d'acacia, de chèvrefeuille et de menthe fraîche, s'accompagnent d'une trame fumée évoquant la pierre à fusil et d'une touche épicée, sur la noix de muscade. Le croquant du fruit se révèle en bouche, avec de franches saveurs de citron jaune, de pomme Granny et de pêche blanche. Ici, maturité et concentration ne nuisent jamais à l'énergie et à la tension, exemplaires de bout en bout. La finale est longue, très précise, portée par un élan minéral qui rend le vin particulièrement sapide et persistant.

Puissant et vibrant : voici un Puligny de haute volée, une vraie leçon de style et de terroir ! Un très beau vin, classique et très élégant, qui évoluera parfaitement dans les 5 prochaines années et que vous veillerez à carafier préalablement, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster très (trop?) jeune...

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts,
brillante

Nez : Expressif et frais : chèvrefeuille,
acacia, menthe séchée, pomme Granny,
pêche blanche, citron. Beurre frais. Pierre
à fusil. Noix de muscade.

Bouche : A la fois concentré et
parfaitement tendu en milieu de bouche.
De la pureté, de la fraîcheur. Finale très
persistante sur la pêche blanche et une
minéralité saline très salivante.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de
mer, carpaccio de saint-jacques, filets de
sole poêlés juste citronnés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique