

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2016



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins d'une pureté exemplaire et d'une exquise minéralité. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du hameau de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus froids et ventés du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux.

Cependant, son exposition au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver sa juste maturité. A condition bien sûr de veiller à bien limiter les rendements en amont, par un sévère ébourgeonnage, et de ne pas se rater sur les dates de vendanges. En 2016, ce climat d'altitude n'a pas été touché par le gel, qui s'est concentré en plaine et en bas de coteau. En outre, le bel ensoleillement de l'été a permis au raisin d'atteindre une haute maturité donnant cette année à ce Cru souvent tranchant, un supplément de souplesse et d'ampleur immédiatement perceptible en bouche. Il n'en reste pas moins que le sol s'exprime ici avec intensité, apportant cette finesse crayeuse qui ne vous quitte pas tout au long de la dégustation.

Au nez comme en bouche, le fruit se révèle idéalement mûr et bien juteux, autour des fruits blancs, pomme en tête. Comme toujours avec les vins du Domaine, le terroir fait le reste : si l'élevage se fait particulièrement discret, souligné par de délicates touches de brioche et de noisette, la minéralité s'exprime avec beaucoup de netteté et de dynamisme, entre craie et pierre frottée. La fraîcheur d'une note réglissée et de l'aubépine complète cette aromatique harmonieuse et très distinguée.

On retrouve en bouche la tension et la minéralité naturelles du cru, complétées cette année d'une très belle ampleur en attaque. Dense puis soyeuse, tendue et droite, parcourue par cette trame crayeuse et légèrement saline, elle confirme toute la subtilité de ce Premier Cru, sa finesse de texture et de saveurs. Beaucoup de classe pour ce Garenne qui, pour peu qu'on l'attende 5 ans afin qu'il commence vraiment à se délier, se mariera à merveille avec un bar ou un turbot juste rôti !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fruité et minéral : citron mûr et bergamote, pêche blanche, pomme, légèrement mentholé, réglisse, aubépine, poivre blanc, craie, pierre à fusil, poudre d'amande.

Bouche : De la rondeur et une vraie densité en attaque, puis droit et tendu. Minéralité marquée, vibrante qui allonge considérablement la finale à dominante crayeuse et épicée. Le fruit (pomme) reste bien présent.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafer (au moins 1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique