

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2016



Nous entrons ici dans la quintessence des grands terroirs de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, capables de donner des blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, verticalité et finesse minérale, et à la capacité de garde exceptionnelle.

La famille Boudot a la chance de cultiver sur Champ-Canet une parcelle d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans en moyenne (certains pieds ont même été plantés avant-guerre !), sur ce terroir qui jouxte, de l'autre côté du versant le bien connu Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui ce substrat argilo-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette tension, cette vibration minérale et ce raffinement tant recherchés.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre d'une discrétion et d'une élégance rares. Il agit tout en finesse, rendant le vin soyeux et délicatement caressant en bouche. Benoît Riffault et, avant lui Gérard son beau-père, ont parfaitement compris que l'action du vigneron devait viser à disparaître derrière l'expression pure, précise et fidèle du terroir.

Ce Champ Canet est encore un peu sur la réserve et méritera de séjourner au moins 4 ou 5 ans dans votre cave avant de commencer à se livrer dans toute sa complexité. Mais on sent d'ores et déjà la noblesse de son pedigree : raffinement floral, fraîcheur végétale, sur des notes d'herbes fraîchement coupées et de menthe, minéralité ciselée évoquant le silex mais aussi le poivre blanc, richesse et maturité du fruit, au nez comme en bouche, sur des évocations de citron, de coing et de pêche blanche, tous les ingrédients sont là, plus suggérés aujourd'hui qu'affirmés.

Un modèle d'élégance, profondément ancré dans son terroir, qui ne va cesser de grandir et d'affirmer son bel équilibre entre puissance et finesse, entre fruit et sol. Soyez patients...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Très sophistiqué : chèvrefeuille et jasmin, citron, poire, pêche blanche, brioche, herbes coupées, menthe fraîche, poivre, pierre à fusil, noisette...

Bouche : Merveilleux toucher de bouche subtil et caressant. Grande droiture, sensation de pureté. Finale vibrante et très longue, sur la pierre frottée et le fruit.

Accords mets-vins : Homard rôti, sole meunière et ses rattes de Noirmoutier. Huîtres chaudes et crème d'oursin. Mais aussi des ris de veau à la crème d'asperges vertes et morilles.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure  
avant



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique