

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2017



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

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de crémosité et de densité de matière, particulièrement perceptible sur ce millésime, ou, plus au Sud, ceux de Meix ou des Enseignières qui se situe en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin sa vibration minérale tout à fait admirable.

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une minéralité qui rejaillit avec classe et intensité dans le verre. Un des enjeux principaux pour Benoît, c'est bien sûr de cueillir chaque grappe à son point optimal de maturité, en fonction des différentes vignes. Comme il le dit lui-même, « la fenêtre est extrêmement courte entre le trop tôt et le trop tard ». Au-delà des analyses techniques régulièrement menées à la vigne, Benoît a appris, avec l'expérience, à faire confiance à son sens de l'observation et, surtout, à son goût pour « vendanger au moment où il aime manger ses raisins ». La qualité des équilibres de ce 2017 nous fait dire qu'il a vu juste ! Soucieux d'une expression pure des nuances des terroirs, Benoît Riffault utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 4 mois environ, le reste de l'élevage se poursuivant en cuve.

En 2017, ce Puligny-Montrachet est magnifiquement balancé entre un fruité savoureux, qui apporte en bouche mâche et densité, et une minéralité intense qui semble ici s'immiscer dans chaque « coin et recoin ». Dès le premier nez, on oscille entre des notes fumées évoquant le caillou frotté, les épices, version poivre gris et poudre de gingembre, des évocations franches de fruits blancs et jaunes, entre poire, mirabelle, prune et noyau de pêche de vigne, mais aussi une dimension plus aérienne, mêlant l'acacia, l'eucalyptus et les herbes fines.

La bouche se montre à la fois tendue et tonique, portée par des saveurs d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse et orange sanguine. Mais elle révèle aussi une densité, une puissance contenue, qui nous font dire que ce splendide Puligny-Montrachet est parfaitement armé pour traverser les années avec panache. La sapidité, la précision et la longueur impressionnante de la finale confirment ce sentiment.

Concentré, tendu et vibrant : c'est à une vraie leçon de style et de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

terroir que nous convie aujourd'hui Benoît ! Un très beau Puligny, intense et pénétrant, que vous veillerez à carafer préalablement, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster très (trop ?) jeune...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts, brillante

Nez : Fruité et minéral : caillou frotté, poivre gris et poudre de gingembre, poire, mirabelle, prune et noyau de pêche de vigne, une dimension plus aérienne, mêlant l'acacia, l'eucalyptus et les herbes fines.

Bouche : Tendue et tonique, portée par des saveurs d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse et orange sanguine. Milieu de bouche très dense, finale sapide d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques ou de bar, filets de sole poêlés juste citronnés. Plus tard, un risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé, surtout si vous le dégustez jeune



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique