

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2017



Nous entrons ici dans la quintessence des terroirs les plus fameux de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, seuls capables de donner ces 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 de plus d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans en moyenne (certains pieds remontant à 1938 !), 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, et soulignant son identité aromatique. 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 2017 se distingue d'emblée par la qualité exceptionnelle de son fruit, mûr et terriblement gourmand, charnu et juteux : on plonge au nez comme en bouche dans un verger de fruits blancs et jaunes, entre pomme, poire, pêche blanche et même une touche d'abricot. Une belle nuance florale (chèvrefeuille) rehaussée d'une touche minérale délicatement fumée puis poivrée et d'une note tonique évoquant le zeste de mandarine, nous rappelle que ce Champ-Canet reste marqué par l'empreinte du terroir. Concentré et très intense, le vin associe aux saveurs mûres de l'abricot et de la poire Williams, une minéralité empyreumatique et saline qui n'en finit pas de stimuler nos papilles.

On adore la finale, d'une incroyable longueur, qui semble remonter tout droit des entrailles de la Terre et nous projeter très loin et très haut, vers la lumière du soleil. Voici incontestablement un des plus beaux, pleins et intenses Champ-Canet goûtés depuis longtemps. Un must à conserver au minimum 5 années en cave avant de pouvoir commencer à en profiter dans toute son harmonieuse complexité.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Très sophistiqué : chèvrefeuille et jasmin, pomme, poire, pêche blanche, abricot, brioche, zeste de mandarine, herbes coupées, menthe fraîche, poivre, pierre à fusil, noisette...

Bouche : Concentrée et très intense, le vin associe aux saveurs mûres de l'abricot et de la poire Williams, une minéralité empyreumatique et saline qui n'en finit pas de stimuler nos papilles.
Enorme finale, d'une longueur exceptionnelle.

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 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure
avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique