

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017



S'il ne figure peut-être pas parmi les premiers crus les plus célèbres de l'appellation, le climat des Referts occupe pourtant un terroir de tout premier ordre et donne, lorsqu'il est travaillé par les meilleurs vigneron (on pense aussi à Jacques Carillon bien sûr), des vins séveux et pleins, à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Situés juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes de Meursault, Les Referts bénéficient d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles, parcouru de veines de marnes. Le sol est souvent très caillouteux en surface. Ce terroir sait donner des vins d'un grand équilibre entre une aromatique raffinée et aérienne, et une densité de texture exceptionnelle. Pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements à la vigne et, bien sûr, à cueillir à juste maturité. Pour cela, on peut compter sur la précision et l'expérience de Benoît Riffault et de son beau-père, Gérard Boudot, qui exploitent ici une magnifique parcelle de vignes de plus de 40 ans, parfaitement exposée au Sud-Est.

Ce millésime 2017 s'inscrit dans une belle continuité avec l'excellent 2016 : il faut dire que cette parcelle n'avait pas gelé en 2016 ; les conditions climatiques de la fin du printemps et de l'été ayant été relativement similaires, il n'est pas incongru de trouver, à la dégustation, d'évidentes similitudes. A commencer par cette dualité parfaitement maîtrisée entre un bouquet très fin et aérien et une bouche gourmande et charnue, riche en extraits secs.

On aime tout particulièrement cet enchaînement délicat de notes florales et printanières qui ouvrent le premier nez, entre acacia, primevères, cerfeuil, menthe fraîche, coriandre et gazon fraîchement coupé. Le sol imprime aussi sa marque, dans un registre fumé et finement poivré. En bouche, c'est bien l'éclat généreux du fruit qui nous transporte, sur de franches saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs et juteux. Mais les calcaires ont pleinement joué leur rôle, apportant une parfaite tension qui donne au vin un élan magnifique. La finale, entre pulpe de fruits, zestes d'agrumes et épices, impressionne par sa complexité et sa longueur.

Il ne manque décidément rien à ce premier cru Les Referts : on s'en réjouit ! On l'imagine, dans quelques années, fonctionner à merveille pour accompagner une barbe au beurre blanc, une volaille de Bresse ou des ris de veau à la crème, ou encore un boudin blanc truffé...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois printanier et bien mûr : acacia, primevères, cerfeuil, menthe fraîche, coriandre et gazon fraîchement coupé. Fruits blancs et jaunes bien mûrs et juteux. Poivre, noisette grillée, fumée.

Bouche : Attaque généreuse et puissante, sur la chair du fruit. Belle minéralité sous-jacente qui affine et dynamise la matière. Très persistant, sur les fruits blancs et les agrumes épicés (citron confit, une touche de cannelle).

Accords mets-vins : Barbue au beurre blanc, blanquette de lotte. Volaille de Bresse pochée puis crémée. Boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique