

Domaine Comtesse de Chérisey - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2017



Hélène et Laurent sont aujourd'hui les heureux propriétaires et exploitants de cette fabuleuse parcelle d'1.7 hectares d'un seul tenant, situées sur les hauteurs du finage de Puligny.

Les vieilles vignes ont été plantées en 1950, sur des sols marno-calcaires, caillouteux et très pauvres, qui culminent à 350 mètres environ. L'âge des vignes et leur enracinement très profond donnent des raisins concentrés, à l'aromatique puissante, mais imprégnés de cette vibration minérale, cette tension si caractéristiques.

Comme pour l'ensemble de ses crus, Laurent fait le choix d'un élevage avec très peu de bois neuf (à peine 10%). Il fait également varier les tailles des contenants, entre traditionnelles pièces bourguignonnes de 228 litres et des demi-muids plus grands, jusqu'à 500 litres. Un élevage qui se révèle aujourd'hui, après deux années supplémentaires en bouteille, d'une infinie délicatesse, parfaitement au service du fruit et du sol.

Dans cette fabuleuse collection 2017, ce Puligny-Montrachet est peut-être le vin le plus aérien, mais aussi le plus maritime et iodé. Aussi incroyable que cela puisse paraître, on a le sentiment, dès le premier nez, de se promener au bord de l'Océan : on sent le sable et les embruns vivifiants, on sent la carapace de langoustine et les petites crevettes grises juste sorties de l'eau, on sent les algues et les coquillages déposés sur la grève par la marée. Des notes de fruits blancs, entre peau de poire, pommes Reinette et Boskoop, se fraient peu à peu un chemin dans cet univers marin.

Plus le vin s'aère, plus la minéralité, qui prend désormais des accents fumés, s'efface progressivement devant l'affirmation du fruit : on pense maintenant à un jus de poire et à une pêche blanche, accompagnés de notes florales subtiles, très « Puligny », sur la violette et le chèvrefeuille. Des touches toniques de bergamote et de gingembre finissent de nous séduire. Quelle classe !

La bouche semble libérer encore un peu plus ce fruit splendide, jusqu'ici « prisonnier » de la roche marine : on plonge désormais dans un superbe panier de fruits frais et parfaitement mûrs, où l'on reconnaît, pêle-mêle, la poire Passe-Crassane, la pomme Reinette, la pêche de vigne, la prune Reine-Claude, mais aussi la goyave ou la clémentine. La finale, très percutante avec sa fraîcheur citronnée, est soutenue par une dimension poivrée et mentholée franchement stimulante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Cet exceptionnel Puligny-Montrachet Hameau de Blagny honore son terroir et le millésime comme rarement : c'est, selon nous, un must absolu, qui brillera sur une barbue ou un Saint-Pierre servi avec des bonnottes de Noirmoutier et un beurre aux algues.

Avis aux amateurs : voici les derniers magnums du millésime, introuvables ailleurs que sur la Route des Blancs...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais et maritime : sable et embruns, carapace de langoustine et crevettes grises, algues et coquillages, peau de poire, pommes Reinette et Boskoop, jus de poire, pêche blanche. Violette, chèvrefeuille, bergamote, gingembre.

Bouche : Un superbe panier de fruits parfaitement mûrs, entre poire Passe-Crassane, pomme Reinette, pêche de vigne, prune Reine-Claude, goyave ou clémentine. Finale à la fraîcheur citronnée, porteuse d'une belle percussion poivrée et mentholée.

Accords mets-vins : Une barbue ou un Saint-Pierre rôti(e), servi(e) avec des bonnottes de Noirmoutier et un beurre aux algues



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques