

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2019



Hélène et Laurent sont aujourd'hui les heureux propriétaires et exploitants de cette fabuleuse parcelle d'1.6 hectares d'un seul tenant, situées sur les hauteurs du finage de Puligny, juste au-dessus des Truffières. Les vieilles vignes ont été majoritairement plantées dans les années 1950, sur des sols marno-calcaires, caillouteux et très pauvres, où la roche affleure parfois. Ils culminent à 350 mètres environ.

L'âge des vignes et leur enracinement très profond donnent des raisins concentrés, à l'aromatique expressive, mais imprégnés de cette vibration minérale et cette tension si caractéristiques. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 aux rendements faibles, qui a donné des baies petites, au jus peu abondant mais bien concentré.

Comme pour l'ensemble de ses crus, Laurent fait le choix d'un élevage avec à peine 10% de bois neuf. 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, qu'il tend à privilégier sur les millésimes plus riches et solaires, de plus en plus fréquents. 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.

Le nez lumineux s'ouvre sur une dimension florale raffinée, entre chèvrefeuille, fleur d'oranger et une note de thym-citron. Viennent ensuite de gourmandes évocations de tarte meringuée au citron, de nougat aux noisettes et de pain d'épices. En filigrane, nous percevons une élégante nuance boisée, aux accents toastés. Ici, tout n'est que délicatesse. Un fruit pur, juteux, écarte maintenant ce voile dentelé, laissant s'échapper des notes de coing, de poire Nashi, de pêche et de zeste de citron. Autant de fruits émaillés d'une note crayeuse et d'arômes de fleurs estivales.

La bouche illumine immédiatement le palais. On retrouve une matière crémeuse sous-tendue par des saveurs rafraîchissantes de sorbet au citron, de melon et de jus d'abricot. Ici encore, l'élevage fonctionne par petite touche pointilliste, agissant comme un véritable exhausteur de fruits frais. Le milieu de bouche convoque une brassée d'agrumes juteux et acidulés, entre citron jaune et clémentine. La trame charnue est finement zébrée de notes de zestes dynamisantes et de quelques fruits secs. Le plaisir gourmand s'associe à une tension remarquable de bout en bout. La finale, aux accents pierreux et salins, impressionne par son allonge.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On imaginera ce vin gourmand – et intarissable – sur des Saint-Jacques étuvées au gingembre, ou sur une barbue rôtie, servie avec un beurre aux algues et quelques bonnottes de Noirmoutier.

Prix spécial réservé aux clients de la Route des Blancs

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Raffiné, intense : chèvrefeuille, fleur d'oranger, une note de thym-citron, tarte meringuée au citron, nougat aux noisettes et pain d'épices, un toasté délicat, coing, poire Nashi, pêche et zeste d'agrumes (citron et pamplemousse), une nuance crayeuse

Bouche : Une matière pulpeuse sous-tendue par des saveurs rafraîchissantes de sorbet au citron, de melon et de jus d'abricot. Une brassée d'agrumes juteux et acidulés, la trame charnue est zébrée de notes de zestes. Finale tendue, pierreuse et saline

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques étuvées au gingembre, une barbue rôtie, servie avec un beurre aux algues et quelques bonnottes de Noirmoutier. Un saumon à l'oseille à la façon de chez Troisgros



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques