

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2022



Nous entrons dans la quintessence des terroirs les plus fameux de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, capables de donner ces blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, verticalité et vibration 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 (la plantation de 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 marno-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette puissance fuselée et cette vibration minérale tant recherchées.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre particulièrement judicieux et adapté au style à la fois concentré et tonique du millésime 2022 : il en souligne les qualités, sans jamais grossir le trait, et ne fait que renforcer l'énorme potentiel de séduction de ce Champ-Canet.

Ici, les arômes gourmands et bien mûrs jaillissent du verre : les pâtisseries fines et le miel voisinent avec une compotée de poires et de coing, un coulis de pêche jaune parsemé de quelques amandes effilées et torréfiées. Une note d'huile de noisette enrobe une dimension florale épanouie, autour de la violette, du chèvrefeuille, du mimosa et d'un délicat thé au jasmin. Quelques nuances de zestes de mandarine et de citron, ainsi qu'une touche chlorophyllienne rappelant l'eucalyptus apportent un souffle vivifiant. Peu à peu, la minéralité s'installe, sur un registre plutôt fumé de silex frotté et de graviers chauffés par le soleil.

On retrouve dans une entame de bouche acidulée une intense imprégnation minérale, aux accents salins et pierreux, qui s'équilibre parfaitement avec une véritable explosion de fruits, à la chair texturée et savoureuse, autour des fruits blancs, de la pêche jaune et de l'abricot. Des notes de gingembre, de poivre blanc, de noix de muscade et de zeste de citron confit viennent électriser la finale pour le plus grand plaisir de nos papilles. Le vin envahit le corps et l'esprit pendant de longues minutes.

Ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira, après quelques années de cave, pour accompagner un turbot et son risotto truffé, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une poularde de Bresse en demi-deuil ! Grand moment en perspective.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : pâtisseries fines, miel, compotée de poires, de coing, coulis de pêche jaune, amandes effilées et torréfiées, huile de noisette, violette, chèvrefeuille, mimosa, thé au jasmin, zestes de mandarine et de citron, eucalyptus, silex frotté, graviers chauds.

Bouche : acidulée, intense imprégnation minérale aux accents salins et pierreux, fruits à la chair texturée et savoureuse (fruits blancs, pêche jaune, abricot).

Gingembre, poivre blanc, noix de muscade et zeste de citron confit électrisants la finale.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, pour accompagner un turbot et son risotto truffé, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une poularde de Bresse en demi-deuil !



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure  
avant



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique