

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2022



Situé dans le prolongement Nord-Est du Premier Cru La Garenne, le petit hameau de Blagny, et sa quarantaine d'hectares de vignes, domine les vignobles de Meursault et Puligny-Montrachet, se situant à cheval sur les deux célèbres communes. Premier cru d'altitude, à plus de 300 mètres, le finage de Blagny bénéficie d'un sol marno-calcaire assez caillouteux en surface.

Sa situation sur le coteau et son substrat à la fois mince mais riche en oxyde de fer donnent souvent des vins à la finesse remarquable. Mais ici, le Domaine a la chance d'exploiter une parcelle de très vieilles vignes, de plus de 60 ans, aux rendements faibles, avec des raisins très concentrés et imprégnés du message minéral du terroir. La promesse d'un Puligny-Montrachet plus riche et profond, d'autant que cette parcelle, entourée de murets et bosquets bénéficie d'un microclimat un peu plus doux.

Comme son voisin La Garenne, ce cru brille d'un éclat particulier avec cette succession récente de millésimes chauds et solaires : à sa fraîcheur et son énergie naturelles s'ajoute aujourd'hui un charme gourmand et texturé, typique du millésime 2022.

Au fil de l'aération, le nez se déploie dans un registre d'abord voluptueux, mêlant fruits jaunes et douceur florale. On se régale de parfums de pêche jaune et d'abricot, de fenouil, de jasmin, de noisette et de citron confit. Progressivement, une brise plus fraîche semble souffler au-dessus du verre, apportant des notes plus toniques de pomme Granny, de poire légèrement acidulée, de galets mouillés et une touche anisée rappelant le fenouil. La réglisse n'est pas loin non plus. Gingembre et pain toasté complètent ce bouquet hautement séduisant.

En bouche, il révèle une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de poire, de pomme fraîche et de mirabelle. Très expressif, il déploie une densité et une profondeur peu communes pour ce Cru. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée, entre poivre blanc et poivre Sichuan.

Une fois n'est pas coutume, on pourra même envisager de goûter une bouteille de ce 1er Cru Hameau de Blagny dans sa jeunesse. On veillera bien sûr à le carafer alors au moins une demi-heure avant de le servir. Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné s'imposeront d'elles-mêmes ! Succulent.

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 Hameau de Blagny - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Particulièrement sensuel et séduisant : pêche jaune, abricot, fenouil, jasmin, noisette, citron confit, pomme Granny, poire, galets mouillés, réglisse, gingembre et pain toasté.

Bouche : chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de poire, de pomme fraîche et de mûre. Très expressif, il déploie une densité et une profondeur peu communes. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée, entre poivre blanc et poivre Sichuan.

Accords mets-vins : Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné s'imposeront d'elles-mêmes !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique