Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2022

Nouveau venu dans l'impressionnante collection de crus signés Benoît Riffault, ce 1er Cru Sous le Puits, situés sur les hauteurs des coteaux entourant le hameau de Blagny, brille tout particulièrement sur ce millésime au profil plutôt solaire, généreux et plein d'énergie.

L'alliance des sols marneux et surtout très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et d'un millésime précoce et concentré fait merveille : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat impressionnant de justesse.

Ce premier cru se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, sous le bois du Trézin, en se dirigeant vers le Hameau de Blagny. Ici, les sols mêlant marnes et calcaires sont plutôt minces : ils occupent des pentes assez raides, à plus de 300 mètres d'altitude. Le caractère plus frais et la proximité de la roche-mère dans cette zone permettent de produire de magnifiques vins verticaux, tendus et vibrants, qui ne sont pas sans rappeler certains crus de Meursault, quelque part entre Genévrières et Perrières.

Lorsque des étés chauds et ensoleillés s'en mêlent – comme ce fut le cas en 2022 -, alors les conditions sont réunies pour faire naître ici de grands vins de lieu, à la fois ciselés, intenses et pénétrants.

Ce qui frappe immédiatement, en goûtant ce 1er Cru Sous le Puits, c'est la sensation de fraîcheur que le vin dégage, sur des notes de pierre mouillée, de craie et d'embruns, de zeste de citron et de pamplemousse, d'herbes fines, entre cerfeuil, fenouil et menthe fraîche, de petites fleurs blanches à peine écloses. Le fruit resplendit, juteux, tonique, comme si l'on venait de le cueillir sur l'arbre avant de le trancher : les parfums de poire, de pomme Granny et une once de pêche de vigne s'élèvent énergiquement au-dessus du verre, complétés de quelques touches d'amande et de pain toasté.

La bouche offre une incroyable sensation de pureté mais aussi beaucoup de chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement. On se régale de saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et d'une déclinaison de poivres.

A la fois nourrissant mais très fin, vibrant d'une tension minérale à la précision chirurgicale, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits ira loin dans le temps. Préparez langoustines, noix de Saint-Jacques, sole ou Saint-

Pierre, des chairs délicates et délicatement iodées.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, vertical : pierre mouillée, craie, embruns, zeste de citron et de pamplemousse, herbes fines entre cerfeuil, fenouil et menthe fraîche, petites fleurs blanches à peine écloses, poire fraîche, pomme Granny.

Bouche : sensation de pureté, chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement. Saveurs de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et d'une déclinaison subtile de poivres.

Accords mets-vins : Préparez langoustines, noix de Saint-Jacques, sole ou Saint-Pierre, des chairs délicates et subtilement iodées.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique