

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2016 - blanc



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 d'altitude et son substrat donnent des vins à la finesse remarquable. Sur des millésimes naturellement assez concentrés et solaires, comme en 2015 et en 2016, on peut trouver ici des blancs intenses et verticaux, absolument indispensables pour les amateurs de Bourgognes à la fois concentrés dans leurs arômes mais frais, énergiques et aériens dans leur constitution. Pour peu qu'ils soient, comme ici, issus de vieilles vignes (plus de 60 ans) qui savent transmettre au vin la force du sol, alors on atteint des sommets.

C'est clairement le cas avec ce premier cru Hameau de Blagny qui nous a immédiatement séduits par son élégance raffinée, sa puissance contenue et la qualité de ses équilibres. La belle maturité du fruit, sur de gourmands arômes de pêche et de poire, s'accompagne immédiatement d'une sensation de fraîcheur portée par des notes d'herbes fines, d'orange amère, de zeste de citron et de caillou mouillé. Superbe structure en bouche, dans un registre fin et soyeux : le vin se délie avec une précision remarquable, portant en lui cette minéralité intense, épicée, particulièrement sapide. La finale raisonne en vous pendant de longues secondes...

Là encore, un passage de quelques années en cave lui fera le plus grand bien : ce vin éminemment subtil, qui n'a pas fini de vous charmer, vous réglera pour accompagner des Saint-Jacques rôties à la crème de persil, à la façon du regretté Joël Robuchon, suivies d'un vieux comté...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois mûr et frais : pêche, poire, herbes fines, orange amère, zeste de citron, caillou mouillé, une touche de beurre frais et de praliné.

Bouche : Très soyeux et droit, il développe une trame minérale d'une grande précision, finale étirée, montante, sur les épices.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Bar en croûte de sel, beurre citronné. Plus tard, une volaille de Bresse à la crème et aux girolles. Comté affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique