

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2016 - blanc



S'il ne figure peut-être pas parmi les premiers crus « stars » de l'appellation, le climat des Referts occupe pourtant un terroir de tout premier ordre et donne, travaillé par les meilleurs vignerons, des vins séveux et pleins, à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Situés juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes de Meursault, Les Referts bénéficient d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles, parcouru de veines de marnes. Le sol et l'exposition des vignes au Sud-Est sont pour beaucoup dans la densité et la richesse de constitution des vins issus de ce finage, pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements et à cueillir à juste maturité. Pour cela, on peut compter sur la précision et l'expérience de Benoît Riffault et son beau-père Gérard Boudot qui exploitent ici une magnifique parcelle de vignes de plus de 40 ans.

A travers ce millésime 2016 déjà très expressif, Benoît et Gérard ont parfaitement su révéler et sublimer la carte d'identité du cru : générosité et éclat du fruit – pomme, poire, pêche blanche, prune jaune, on se balade littéralement dans un verger ensoleillé –, une minéralité intense, sur des notes fumées de pierre à fusil et une franche touche poivrée. Mais aussi une rondeur et une puissance en bouche peu commune à Puligny, une juste tension qui porte le vin, lui donne de l'élan et le prépare à une très belle évolution dans les années futures, et une persistance superlative, imbriquant fruit et sol à la perfection... Bref, on ne voit vraiment pas ce qu'il manque à ce premier cru Les Referts ! Et on s'en réjouit !

On l'imagine, dans quelques années, fonctionner à merveille pour accompagner une barbue au beurre blanc, une volaille de Bresse ou des ris de veau à la crème, ou encore un boudin blanc truffé...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, sur le fruit et le sol : pomme, poire, pêche blanche, prune jaune, pierre à fusil, poivre gris, céréales torréfiées, une touche de brioche.

Bouche : Attaque assez ronde et puissante, belle minéralité sous-jacente qui affine et dynamise la matière. Très persistant, sur les fruits blancs et les agrumes épicés.

Accords mets-vins : Barbue au beurre blanc, blanquette de lotte. Volaille de Bresse pochée puis crème. Boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 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