

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2024 - blanc



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 intensité, 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. Une intensité renforcée par le fait que cette vieille vigne donne une bonne proportion de raisins millerandés, petits et très concentrés.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre particulièrement judicieux et adapté au style à la fois raffiné, frais, mais lumineux et intense du millésime 2024 : il en souligne les qualités, sans jamais grossir le trait, et ne fait que renforcer l'énorme potentiel de séduction de ce Champ-Canet !

Le nez s'ouvre dans un registre à la fois chatoyant et tonique où se mêlent le chèvrefeuille et la fleur de citronnier, la poire juteuse et la pomme Granny, une expression minérale rafraîchissante évoquant péttrichor et pierre mouillée, mais aussi le zeste de citron ou de mandarine, et quelques épices subtiles, renvoyant à la cannelle et à la cardamome. Au fil de l'aération, l'expression du sol évolue vers une dimension plus fumée, évoquant maintenant davantage la pierre à fusil et le silex frotté.

On retrouve dans une bouche juteuse et profonde, aux contours particulièrement précis, une intense imprégnation minérale, aux accents salins et pierreux. Celle-ci s'équilibre parfaitement avec le jaillissement des fruits frais, à la chair pulpeuse, savoureuse, autour des fruits blancs et des segments d'agrumes. Des notes de gingembre 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quel tonus ! Quel souffle !

Nul doute que d'ici 6 ou 7 ans ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira pour accompagner un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil ! Grand moment en perspective.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : chatoyant et tonique : chèvrefeuille, fleur de citronnier, poire, pomme Granny, pétichor et pierre mouillée, zeste de citron ou de mandarine, cannelle et cardamome, pierre à fusil et silex frotté.

Bouche : juteuse et profonde, contours précis, intense imprégnation minérale aux accents salins et pierreux, jaillissement des fruits frais (fruits blancs et segments d'agrumes), le gingembre et le zeste de citron confit électrisent la longue finale.

Accords mets-vins : Nul doute que d'ici 6 ou 7 ans ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira pour accompagner un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique