

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



Grâce à quelques grands noms comme Carillon, Ente ou Sauzet, le climat des Referts a progressivement affirmé sa place parmi les crus incontournables de Puligny-Montrachet. Il faut dire qu'il occupe un terroir de tout premier ordre et donne des vins séveux, à la fois pleins, charnels et tendus, à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Situé juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes de Meursault, le climat Les Referts bénéficie d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles assez compactes, parcouru de veines de marnes. Le sol est souvent très caillouteux en surface. Ce terroir sait donner des vins d'un grand équilibre entre fraîcheur, aromatique raffinée et aérienne, et une belle densité de texture. Pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements à la vigne et, bien sûr, à cueillir à juste maturité. Pour cela, on peut compter sur la précision et l'expérience de Benoît Riffault et, avant lui, de son beau-père, Gérard Boudot, qui exploitent ici une magnifique parcelle de vignes de plus de 40 ans, parfaitement exposée au Sud-Est.

Sur ce splendide mais trop rare millésime 2024, c'est bien la sensation d'harmonie qui domine, le mariage parfait entre douceur et tension, sensualité texturée aux accents murisaltiens et élégance florale et poudrée.

Le nez, d'abord fumé, sur une évocation d'éclats d'amande grillés et de pain toasté, s'ouvre rapidement sur un fruit rayonnant, mûr, comme juste cueilli dans l'arbre, dominé par la poire Beurré d'Anjou, la pomme Reinette, la pêche jaune et même une touche d'abricot. Quelques notes de citron vert, de citron confit et de badiane apportent un souffle frais, mais ici, c'est bien la sensualité qui domine. On pense maintenant au nougat de Montélimar, à des noisettes grillées et à des tranches d'ananas parsemées d'un soupçon de cannelle.

Le sol imprime sa marque, sur une première note de silex frotté avant de laisser s'exprimer des tonalités plus épicées, sur une déclinaison de poivres et la baie de genièvre. On balance sans cesse entre volupté et dynamisme, pour un maximum de plaisir.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, texturée et confortable, est marquée par l'éclat généreux des fruits blancs et des fruits à noyau. Mais les calcaires jouent pleinement leur rôle, apportant fraîcheur et tension : ils donnent au vin un élan magnifique. La finale est beaucoup plus tendue et saline. Elle ondoie entre pulpe acidulée des agrumes et épices : percutante, elle impressionne par sa longueur.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Il ne manque décidément rien à ce délicieux premier cru Les Referts : on s'en réjouit ! On l'imagine, dans quelques années, fonctionner à merveille pour accompagner une barbue au beurre blanc, des ris de veau à la crème et aux girolles, ou encore un boudin blanc truffé ou une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce suprême aux champignons sauvages.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : voluptueux, tonique : amande grillés, pain toasté, poire Beurré d'Anjou, pomme Reinette, pêche jaune, abricot, citron vert, citron confit, badiane, nougat de Montélimar, noisettes grillées, ananas, cannelle, silex frotté, poivres, baie de genièvre.

Bouche : texturée et confortable, éclat généreux des fruits blancs et à noyau, les calcaires apportent fraîcheur et tension et donnent un élan magnifique. Longue finale beaucoup plus tendue et saline, entre pulpe acidulée des agrumes et épices.

Accords mets-vins : dans quelques années, pour accompagner une barbue au beurre blanc, des ris de veau à la crème et aux girolles, ou encore un boudin blanc truffé ou une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce suprême aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique