

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2024 - blanc



Ce 1er Cru Sous le Puits, situés sur les hauteurs des coteaux entourant le hameau de Blagny, brille tout particulièrement cette année par son empreinte minérale vibrante, qui l'anime en permanence, et sa belle fraîcheur printanière.

L'alliance des sols minces recouverts en surface de fines marnes blanches, très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et de ce millésime aux maturités un peu plus tardive mais bien concentrées a fait des étincelles : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir entrent en résonance pour un résultat juste et enthousiasmant.

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 très 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.

Ce qui frappe immédiatement, en goûtant ce 1er Cru Sous le Puits, c'est la sensation de fraîcheur que le vin dégage et son empreinte minérale qui ne va pas nous quitter pendant toute la dégustation. On reconnaît 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, évoquant une balade matinale au cœur d'un verger au printemps. 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 torréfiée.

La bouche offre une incroyable sensation de pureté mais aussi l'énergie pulpeuse du fruit, d'une 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 aux accents tantôt d'agrumes, tantôt de menthe fraîche, entre Timut et Sichuan.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

A la fois tonique et 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 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, gourmand : pierre mouillée, craie, embruns, zeste de citron et de pamplemousse, herbes fines, petites fleurs blanches, poire, pomme Granny, pêche de vigne, touches d'amande torréfiée.

Bouche : pureté, énergie pulpeuse du fruit, chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement, pamplemousse, fruits à noyau, poire, épices subtiles (piment d'Espelette, baie de genièvre, poivres aux accents d'agrumes ou de menthe, entre Timut et Sichuan).

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique