

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2024 - blanc



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins fascinants, à la fois raffinés, verticaux, profonds et intensément minéraux. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du hameau de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus frais du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est mince et très pierreux.

Son exposition au Sud et la nature caillouteuse du substrat compensent la relative fraîcheur climatique et permettent au chardonnay de trouver son optimum de maturité et de révéler finalement un profil intense, concentré : disons-le tout net, avec les évolutions climatiques en cours, nous prédisons à ce cru, tout comme à celui du « Hameau de Blagny », un avenir particulièrement radieux.

Cette parcelle de vignes plantées voici 45 ans environ est située du côté du Hameau de Blagny, où les pentes sont un peu plus faibles et les sols sensiblement plus profonds : une position qui contribue à donner au vin un supplément de chair que l'on aime dans le « Garenne » signé Sauzet. La maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence calcaire et épicée. Là encore, il ne fallait pas se rater sur le choix de la date de vendange, afin de capter le point d'équilibre où le vin portera en lui cette tension crayeuse, sans pour autant manquer de corps, de charme ni de structure. Mission parfaitement accomplie par Benoît Riffault qui signe ici un Puligny 1er Cru La Garenne d'une rare intensité, un vin séveux, élancé et tonique.

Pierre mouillée, fleur d'oranger et de citronnier, acacia et herbes fines aux accents anisés puis mentholées, amande grillée, citron jaune, pamplemousse, zeste de citron vert, pomme Granny, poire Passe-Crassane et fruit de la passion, bergamote et beurre frais : les arômes, expressifs et frais, jaillissent du verre avec une belle intensité. A l'aération, une note d'abricot lui donne des couleurs plus estivales encore.

En bouche, le vin se montre parfaitement équilibré et imprégné de sol. Sa matière fuselée, souple s'équilibre avec une tension minérale et acidulée omniprésente, donnant le sentiment de déposer sur les papilles une fleur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de sel encore mouillée d'eau de mer, éclats de roche et écorces d'agrumes. Le fruit juteux est traversé par une trame poivrée et une note de gingembre qui électrisent les papilles.

Déjà accessible aujourd'hui, ce 1er cru La Garenne franchement brillera après 3 ans de cave sur des poissons fins comme une barbue ou un turbot à l'oseille, ou encore des noix de Saint-Jacques au cerfeuil et zeste de citron vert. La grande classe !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gourmand et tonique : pierre mouillée, fleur d'oranger et de citronnier, acacia, herbes fines, amande grillée, citron jaune, pamplemousse, zeste de citron vert, pomme Granny, poire Passe-Crassane, fruit de la passion, bergamote, beurre frais, abricot.

Bouche : équilibrée et imprégnée de sol, matière fuselée, souple, tension minérale et acidulée omniprésente (fleur de sel, éclats de roche, écorces d'agrumes). Le fruit juteux est traversé par une trame poivrée et une note de gingembre électrisant les papilles.

Accords mets-vins : Déjà accessible aujourd'hui, ce 1er cru La Garenne franchement brillera après 3 ans de cave sur des poissons fins comme une barbue ou un turbot à l'oseille, ou encore des noix de Saint-Jacques au cerfeuil et zeste de citron vert.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique