

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Ce Puligny-Montrachet d'une belle complexité vous fait progressivement passer d'un univers aérien et raffiné, tout en fraîcheur et en grâce effilée, regardant du côté Yin vers une partition plus dense, généreuse, mêlant gourmandise des fruits blancs et jaunes, puissante énergie des agrumes et empreinte pierreuse empyreumatique, qui nous plonge dans le monde du Yang. Une leçon de dynamisme et d'équilibre !

Reflétant toute la complexité et les nuances des terroirs de Puligny, le vin assemble pas moins de 12 petites parcelles situées sur 7 climats. Citons celui des Charmes au Nord qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes et donne au vin un supplément d'épaisseur charnelle et de densité de matière, ou, plus au Sud, ceux de Meix ou des Enseignières qui se situent en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin sa vibration minérale tout à fait admirable. Ou encore, l'excellent secteur des Levrons, à proximité immédiate des Referts, que Benoît affectionne tout particulièrement.

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité de saveurs et d'une minéralité raffinée qui rejaillissent dans le verre. Un des enjeux principaux pour Benoît, c'est bien sûr de cueillir chaque grappe à son point optimal de maturité, en fonction des différentes vignes. Comme il le dit lui-même, « la fenêtre est extrêmement courte entre le trop tôt et le trop tard ». Au-delà des analyses techniques régulièrement menées à la vigne, Benoît a appris, avec l'expérience, à faire confiance à son sens de l'observation et, surtout, à son goût pour « vendanger au moment où il aime manger ses raisins ».

En 2024, les maturités ont été sensiblement plus tardives que les deux années précédentes, conduisant à vendanger ces parcelles autour de la mi-septembre. La qualité des équilibres que l'on perçoit dans ce superbe Puligny-Montrachet nous montre que Benoît a visé juste. Soucieux d'une expression pure des nuances de chaque terroir, il utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie, et sans bois neuf cette année : le vin n'y passe finalement que 6 mois environ, le reste de l'élevage se poursuivant en cuves inox.

Frais et ciselé, ce superbe Puligny ne cesse de gagner en intensité au fil

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de l'aération, pour finir dans un jaillissement charmeur et fruité puis profondément minéral et épicé. Au premier nez, on se laisse porter dans un univers aérien et raffiné, où se mêlent des notes subtiles de fleurs du verger, de miel d'acacia ou de citronnier, de caillou mouillé et de péttrichor, de zeste de citron vert, de poire et de pêche de vigne. Puis la maturité et la gourmandise du fruit s'affirment, autour d'évocations de fruits jaunes et de brugnons, mêlés à des notes de noisette torréfiée, de pain chaud et relevés d'une touche de gingembre.

La bouche offre une matière fluide et dynamique, aux contours ciselés. Les agrumes toniques rejoignent maintenant les saveurs de fruits à noyau. Les saveurs de citron et de pamplemousse animent nos papilles et annoncent une finale intense et électrisante. C'est toute la puissance et la vibration du sol qui viennent propulser la fin de bouche, donnant l'impression d'entrer en contact avec la pierre chauffée par le soleil, chargée de sels minéraux. Des notes toniques de gingembre et de poivre blanc finit d'exciter la salivation.

C'est du très haut niveau : en un mot, indispensable.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts, brillante

Nez : aérien, raffiné : fleurs du verger, miel d'acacia ou de citronnier, caillou mouillé, péttrichor, zeste de citron vert, poire, pêche de vigne, fruits jaunes et brugnons, noisette torréfiée, pain chaud, gingembre.

Bouche : matière fluide et dynamique, contours ciselés, agrumes toniques, fruits à noyau. Finale intense et électrisante, la puissance et la vibration du sol propulsent la fin de bouche, notes salivantes et toniques de gingembre et de poivre blanc.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques ou de bar, filets de sole poêlés juste citronnés. Plus tard, un risotto aux langoustines, un bar au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique