

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2017 - blanc



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins d'un immense raffinement, à la fois 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 et ventés du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux.

Son exposition au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver son optimum de maturité, surtout lorsque, comme en 2017, l'été se montre parfaitement ensoleillé et plutôt sec. Bien sûr, ici encore plus qu'ailleurs, la maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence minérale typique de ce Premier Cru. 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 typique du terroir, sans pour autant manquer de corps ni de structure. Mission parfaitement accomplie par Benoît Riffault qui signe ici un des plus racés et intenses Pulignys La Garenne que nous ayons goûtés depuis longtemps !

Le bouquet s'ouvre clairement sur le règne minéral avec ses notes nuancées évoquant le silex frotté, la fumée et les amandes grillées. Si le fruit se montre d'abord discret, il se livre peu à peu et finit de se révéler en bouche sur des saveurs très pures de poire Conférence, de nectarine et d'agrumes frais.

On aime tout particulièrement cette année le volume que le vin déploie en bouche : il se montre dense et nourrissant, et rappelle en ce sens le millésime précédent. Puis, le terroir reprend ses droits : le milieu de bouche se resserre autour d'un noyau de minéralité crayeuse, très révélateur des origines du Cru. Superbe finale ciselée, traçante, délicatement saline, d'une persistance déjà impressionnante.

Ce 1^{er} Cru La Garenne possède beaucoup de classe et gagnera encore en profondeur si vous savez l'attendre au moins 5 ans. Il devrait alors briller pour accompagner des langoustines rôties, juste flambées, ou un bar de ligne grillé.

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fruité et minéral : silex frotté, amandes grillées, craie. Citron jaune et vert. Poire Conférence, nectarine. Cerfeuil. Beurre frais.

Bouche : Entame dense et nourrissante. puis le vin s'étire sur un noyau de minéralité crayeuse. Superbe finale ciselée, traçante, délicatement saline, d'une persistance déjà impressionnante.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique