Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2017 - blanc



Situé dans le prolongement Nord-Est du Premier Cru La Garenne, le petit hameau de Blagny, et sa quarantaine d'hectares de vignes, domine les vignobles de Meursault et Puligny-Montrachet, se situant à cheval sur les deux célèbres communes. Premier cru d'altitude, à plus de 300 mètres, le finage de Blagny bénéficie d'un sol marno-calcaire assez caillouteux en surface.

Sa situation d'altitude et son substrat donnent des vins à la finesse remarquable. Mais ici, le Domaine a la chance d'exploiter une parcelle de très vieilles vignes, de plus de 60 ans, qui donnent naturellement des rendements faibles, avec des raisins très concentrés et imprégnés du message minéral du terroir. Pour peu que le millésime soit plutôt solaire, comme en 2017, alors on peut trouver ici de grands blancs verticaux et racés, à la fois intenses dans leurs arômes mais frais, énergiques et aériens dans leur constitution.

C'est clairement le cas avec ce premier cru Hameau de Blagny qui nous a immédiatement séduits par son élégance raffinée, sa puissance contenue et la qualité de ses équilibres. La belle maturité du fruit, sur de gourmands arômes de pêche et de poire, s'accompagne immédiatement d'une sensation de fraîcheur portée par des notes d'herbes fines, d'amande, d'orange amère, de zeste de citron et de caillou mouillé. Si le vin se montre fin et soyeux en entame, il ne manque pas de chair et se déploie peu à peu avec une précision remarquable. Il porte en lui cette minéralité intense, poivrée, particulièrement sapide. La finale raisonne en vous pendant de longue secondes...

Là encore, un passage de quelques années en cave lui fera le plus grand bien : ce vin éminemment subtil, qui n'a pas fini de vous charmer, vous régalera pour accompagner, par exemple, des Saint-Jacques snackées à la crème de persil, à la façon du regretté Joël Robuchon... Si vous ne résistez pas à la boire dans ses jeunes années, optez plutôt pour un carpaccio de bar accompagné de baies roses et de pluches de cerfeuil...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois mûr et frais : gourmandes notes de pêche et de poire, fraîcheur portée par des notes d'herbes fines, d'amande, d'orange amère, de zeste de citron et de caillou mouillé.

Bouche : Fin et soyeux en entame, il ne manque pas de chair et se déploie peu à peu avec une précision remarquable. Il porte en lui cette minéralité intense, poivrée, particulièrement sapide. très longue finale.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Bar en croûte de sel, beurre citronné. Plus tard, une volaille de Bresse à la crème et aux girolles. Comté affiné.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique