

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2018 - blanc



Ce Puligny « village » vous fait entrer avec énergie et intensité dans la galaxie des grands blancs du Domaine. Issu de sept lieux-dits dont les récoltes sont vinifiées séparément, ce Puligny-Montrachet compte dans son « pedigree » quelques-uns des meilleurs climats du finage.

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de crémosité et de densité de matière, particulièrement perceptible sur ce millésime, 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.

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une minéralité élégante qui rejaillit 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 ».

Encore une fois, en 2018, la qualité des équilibres que l'on perçoit dans ce superbe Puligny-Montrachet nous montre qu'il a vu juste en démarrant ses vendanges dès le 25 août... Soucieux d'une expression pure des nuances des terroirs, Benoît Riffault utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 4 à 5 mois, le reste de l'élevage se poursuivant en cuve.

En 2018, ce Puligny-Montrachet de très haute tenue se montre particulièrement complet ! Le nez s'ouvre sur une dimension florale complexe et subtile, entre muguet, acacia, primevères et marguerites, matinée de notes fraîches et épicées évoquant l'eucalyptus et la baie de genièvre. La minéralité est bien présente, avec ses accents de pierre à fusil. La belle maturité du fruit et la gourmandise du millésime se révèlent au fil de l'aération : le vin déploie alors des arômes plus sensuels mais toujours très délicats de pâte d'amande, de cire fraîche, de fruits blancs et de citron vert.

On est bluffé par l'extraordinaire présence du vin en bouche : tout à la fois

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nourrissant et énergique, ample mais souple et incisif, il se montre très actif et stimulant. Le charme des saveurs de pomme et de poire juteuse se marie parfaitement avec la tonicité des agrumes et cette trame saline qui prolonge la finale et nous fait saliver longtemps. La persistance impressionne pour un simple « Village » ! C'est du très haut niveau : nous touchons avec ce Puligny-Montrachet séducteur, intense et pénétrant les sommets de ce que la célèbre appellation a produit cette année ! Indispensable.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts, brillante

Nez : Très complet : muguet, acacia, primevères et marguerites. Eucalyptus, baie de genièvre. Pierre à fusil. Puis vient la sensualité : pâte d'amande, cire fraîche, coulis de fruits blancs et citron vert.

Bouche : Nourrissante et énergique, ample très active. De la pomme et de la poire juteuse. Des agrumes toniques et une longue finale resserrée par une trame saline pure et salivante. Persistance impressionnante

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 : Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé, si vous le dégustez jeune



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique