

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2018 - 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 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 : disons-le tout net, nous prédisons à ce cru, tout comme à celui du « Hameau de Blagny », un avenir particulièrement radieux. La succession de millésimes chauds et solaires, qui n'est probablement pas prête de s'arrêter, leur convient particulièrement bien. Quand la finesse et la verticalité minérale rencontre la haute maturité et la sensualité du millésime, on touche au sublime...

Bien sûr, sur cette parcelle de vignes plantées voici 45 ans environ, la maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence pierreuse, épicée, 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, sans pour autant manquer de corps, de charme ni de structure. Mission parfaitement accomplie par Benoît Riffault qui signe ici un Puligny 1^{er} Cru La Garenne d'une rare intensité, superbement balancé entre énergie épicée et sensualité gourmande !

Fleurs de montagne et petites fleurs blanches, noisette grillée, pomme Granny et poire, bergamote, gingembre et poivre vert, mais aussi une nuance de miel, une autre de fromage d'Alpage fruité, ou encore une délicate évocation d'un caramel au beurre salé, ce Puligny 1^{er} cru la Garenne ne manque décidément pas de charme ni de personnalité. Dès le premier nez, il nous embarque avec assurance.

La bouche se montre également très complète, à la fois voluptueuse, enveloppante mais aussi tendue et tonique. Le fruit savoureux, dominé par la poire, offre un profil résolument épicé, entre poivres délicats, gingembre et réglisse. Plus on avance dans la dégustation, plus la présence de la roche s'affirme resserrant les milieux de bouche et donnant à la finale une remarquable tension saline et crayeuse !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Si vous savez patienter 4 ou 5 ans, ce 1^{er} cru la garenne vous le rendra bien : il sublimera alors des poissons fins comme une Barbue ou un Saint-Pierre. La grande classe !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Minéral, frais et charmeur : fleurs de montagne, tilleul, muguet, noisette grillée, pomme Granny et poire, bergamote, gingembre et poivre vert, une nuance de miel, fromage d'Alpage fruité, caramel au beurre salé.

Bouche : A la fois voluptueuse, enveloppante mais aussi tendue et tonique. Le fruit savoureux, dominé par la poire, offre un profil résolument épicé, entre poivres délicats, gingembre et réglisse. Superbe finale crayeuse, purificatrice

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Barbue ou Saint-Pierre rôti(e). 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 2030 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique