

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2018 - 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.

Comme son voisin La Garenne, ce cru brille d'un éclat particulier sur la succession récente de millésimes chauds et solaires : à sa fraîcheur et son énergie naturelles s'ajoute aujourd'hui un charme voluptueux qui rend l'ensemble tout bonnement irrésistible. Ce magnifique 2018 est un modèle du genre !

Dès le premier nez, on ne résiste pas à son profil éminemment charmeur, mûr et volubile : poires compotées, pomme d'amour, mirabelle, pâte d'amande ou nougat de Montélimar, on se délecte de ces arômes gourmands. Une touche de zeste de citron, une autre évoquant le caillou frotté nous rappelle bien sûr où nous sommes, sur les hauteurs de Puligny !

Si le vin se montre fin et soyeux en entame, il révèle une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de pomme Reinette, de mirabelle et de prune Reine-Claude. Très expressif, il déploie une densité et une profondeur peu communes pour ce Cru : c'est un pur délice ! D'autant qu'il ne manque jamais d'énergie ni de droiture : la minéralité calcaire semble fuseler sa matière et la pousser en avant.

Une fois n'est pas coutume, on pourra même envisager de goûter une bouteille de ce très beau 1^{er} Cru Hameau de Blagny dans sa jeunesse. On veillera bien sûr à le carafer alors au moins une demi-heure avant de le servir. Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'une beurre citronné s'imposent d'elles-mêmes !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un pur délice, à ne rater sous aucun prétexte !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Particulièrement sensuel et volubile : chèvrefeuille, poires compotées, pomme d'amour, mirabelle, pâte d'amande, nougat de Montélimar. Une touche de zeste de citron, une autre évoquant le caillou frotté.

Bouche : Soyeux en entame, une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de pomme Reinette, de mirabelle et de prune Reine-Claude. Grosse densité du milieu de bouche, finale rayonnante, resserrée par le calcaire

Accords mets-vins : Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'une beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 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