

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2014 - blanc



Ce Puligny « village » vous fait entrer avec un charme fou et une incroyable densité dans la galaxie des vins du Domaine. Issu de sept parcelles dont les récoltes sont vinifiées séparément, ce Puligny-Montrachet compte dans son « pedigree » quelques-uns des meilleurs climats de Puligny.

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de crémosité, ou, au Sud du finage, ceux de Meix ou des Encégnières qui se situent juste en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin son étonnante percussion minérale...

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité minérale qui rejaillit avec beaucoup de classe et de finesse dans le verre. Soucieux d'une expression pure des qualités du terroir, Benoît Riffault utilise les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 4 à 6 mois, le reste de l'élevage s'effectuant en cuve.

Le résultat en 2014 est impressionnant d'harmonie et de densité. Le nez floral évoque chèvrefeuille et aubépine, tandis que des notes d'agrumes donnent d'emblée une sensation de fraîcheur et de vitalité. La bouche est dense, élégante, convoquant de beaux fruits blancs à la chair juteuse. La persistance étonne pour un « village », soutenue par une superbe trame minérale et délicatement saline, voire poivrée en finale.

Précis, pur, droit et profond : voici un Puligny comme on les adore, une vraie leçon de style et de terroir ! Si ce 2014 se déguste déjà admirablement bien (passé un rapide carafage), il est évident que sa belle complexité ne va cesser de s'affirmer sur les 5 prochaines années !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts, brillante

Nez : Expressif et très fin : chèvrefeuille, aubépine, pomme, poire, citron. Légères notes iodées. Beurre frais. Pierre frottée.

Bouche : Dense et parfaitement tendue. De la pureté, de la fraîcheur. Finale très persistante sur la pêche blanche et une minéralité saline très salivante.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques, filets de sole poêlés juste citronnés.



Conseils de service

À consommer : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques