Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2014 - blanc



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Perrières ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins d'une pureté exemplaire et d'une exquise minéralité. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du village de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus froids du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux.

Cependant, son exposition au Sud compense l'austérité climatique et permet au chardonnay de trouver sa juste maturité. A condition bien sûr de veiller à bien limiter les rendements en amont, par un sévère ébourgeonnage, et de ne pas se rater sur les dates de vendanges.

Le bel ensoleillement de la fin d'été 2014 et la maîtrise parfaite du tri des raisins se ressentent aujourd'hui dans le vin, dont le fruit se révèle idéalement mûr et bien juteux. Comme toujours avec les vins du Domaine, le terroir fait le reste : si l'élevage se fait particulièrement discret, la minéralité percute au nez et en bouche comme rarement. C'est à elle que l'on doit ce cortège de notes pierreuses, épicées (clou de girofle, poivre) mais aussi cette sensation de fraîcheur qui s'exprime sur la bergamote et le citron.

La bouche est pure et parfaitement ciselée, d'une impeccable droiture, elle confirme toute la subtilité de ce Premier Cru, sa finesse de texture et de saveurs. Beaucoup de classe pour ce Garenne, à la redoutable persistance minérale, qui se mariera à merveille avec un bar ou un turbot juste rôti !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fruité et minéral : citron mûr, pomme, poire, légèrement mentholé, poivre blanc, girofle, pierre à fusil. Coquille d'huître.

Bouche : Droit et tendu. Minéralité marquée, vibrante qui allonge considérablement la finale à dominante iodée. Le fruit (pêche blanche) reste bien présent.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques