

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2014 - blanc



Avec ce Premier Cru Champ-Canet, nous entrons dans la quintessence des grands terroirs de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, seuls capables de donner ses blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, onctuosité et finesse minérale, et à la capacité de garde exceptionnelle.

La famille Boudot a la chance de cultiver ici une parcelle d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 40 ans (certains pieds ont même été plantés avant-guerre !), sur ce terroir qui jouxte, de l'autre côté du versant, le légendaire Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui un substrat argilo-calcaire très pierreux, qui donne au vin cette tension, cette vibration minérale et rocailleuse tant recherchée.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre d'une discrétion et d'une élégance rares. Loin de souligner le gras, la puissance de la texture, il affine, rendant le vin soyeux et délicatement caressant en bouche. Benoît Riffault et, avant lui Gérard son beau-père, ont parfaitement compris que l'action du vigneron devait viser à disparaître derrière l'expression pure et sincère du terroir.

Et quelle expression ! Le nez convoque les plus belles fleurs blanches, entre chèvrefeuille et jasmin, la poire, la pêche blanche, de délicates notes briochées, mais aussi son cortège d'épices entre menthe fraîche, poivres vert et gris, girofle, et bien sûr ces arômes caractéristiques de pierre à fusil. Le vin exprime en bouche, dans un parfait équilibre, sa densité séveuse et sa vibration minérale. Que dire de la finale aux accents salins et empyreumatiques : phénoménale !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Très sophistiqué : chèvrefeuille et jasmin, poire, pêche blanche, brioche, menthe fraîche, poivres vert et gris, girofle, pierre à fusil.

Bouche : Merveilleux toucher de bouche à la fois dense et caressant. Grande droiture, sensation de pureté. Finale vibrante et très longue, sur la pierre frottée et le fruit.

Accords mets-vins : Homard rôti, sole meunière et ses rattes de Noirmoutier. Huîtres chaudes et crème d'oursin. Mais aussi des ris de veau à la crème d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2025/2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage au moins 1/2 heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques