

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2017 - blanc



Cette bouteille nous conforte dans l'idée que le 1^{er} Cru des Chalumaux est incontestablement un des plus grands terroirs de Puligny-Montrachet, étonnamment moins célèbre que les Folatières ou autres Combettes. Il mérite pourtant tous les honneurs : c'est encore plus vrai à l'heure du réchauffement climatique et de cette succession presque ininterrompue de millésimes solaires sur lesquels ce terroir d'altitude est littéralement transcendé !

La parcelle située plutôt dans la partie basse du Cru, entre 260 et 280 mètres, est coincée entre La Truffière côté Puligny, et les Perrières côté Meursault. Elle bénéficie d'une belle exposition au Sud-Est. Les vignes, majoritairement plantées en 1984, s'immiscent dans un substrat marno-calcaire très mince et atteignent rapidement la roche-mère. En goûtant ce formidable Puligny-Montrachet Les Chalumaux, on se dit que Laurent Martelet a parfaitement réussi à capter et réunir le meilleur des deux mondes : de la Truffière (ou des Folatières) il a la grâce altière et la finesse, des Perrières de Meursault, il possède l'extraordinaire densité et la percussion minérale hors-norme.

Dès le premier nez, résolument vertical, on perçoit une minéralité plus dense et pierreuse que chez son proche voisin du Hameau de Blagny. On retrouve quelques notes maritimes rafraîchissantes évoquant de petits coquillages, mais celles-ci se mêlent cette fois à des évocations de pierre concassée, de gypse, d'argile et de brique pilée. On revient ensuite à un univers aérien et subtil, autour de nombreuses fleurs juste écloses, entre pensée, mimosa, bleuet, violette et petites fleurs d'arbres fruitiers. Une touche de miel fin souligne cette élégante dimension florale.

On retrouve dans une bouche aux équilibres d'école la dualité entre une texture crémeuse et nourrissante, aux saveurs de pâtisseries fines à la mangue ou à l'abricot, et une présence énergique, presque « pointue », des agrumes, autour du citron vert, de l'orange et du kumquat. Le grain est dense mais jamais lourd. Peu à peu, une minéralité épicée, empyreumatique même, vient envahir le palais et exciter chaque papille. On trouve du poivre et de la bergamote, du clou de girofle et du piment séché... Encore une fois, la finale est interminable et nous bluffe par le naturel qu'elle dégage, cette facilité avec laquelle elle marie le fruit et le sol dans une harmonie parfaite.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

S'il est évident que le potentiel de garde est bien là (10 ans au bas mot, et même 15), on pourra envisager de commencer à ouvrir quelques bouteilles dès maintenant. Après un bon carafage, ce magnifique Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumaux vous réglera sur un bar au beurre blanc ou un risotto aux noix de Saint-Jacques.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Vertical et pierreux : petits coquillages, pierre concassée, gypse, argile et brique pilée, pensée, mimosa, bleuet, violette et petites fleurs d'arbres fruitiers. Une touche de miel fin.

Bouche : Un équilibre d'école entre une texture crémeuse, aux saveurs de pâtisseries fines à la mangue ou à l'abricot, et une présence énergique des agrumes, autour du citron vert, de l'orange et du kumquat. Grain dense. Poivre, bergamote, clou de girofle.

Accords mets-vins : Un bar au beurre blanc ou un risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques