

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2019 - blanc



Ce Puligny « village » vous fait entrer avec énergie et intensité dans la galaxie des grands blancs du Domaine. Issu de sept lieux-dits dont les raisins sont vinifiés séparément, ce Puligny-Montrachet compte dans son « pedigree » quelques-uns des meilleurs climats du finage.

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de crémosité et de densité de matière, particulièrement perceptible sur ce millésime, ou, plus au Sud, ceux de Meix ou des Enseignières qui se situent en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin sa vibration minérale tout à fait admirable.

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité de saveurs et d'une minéralité raffinée qui rejaillissent dans le verre. Un des enjeux principaux pour Benoît, c'est bien sûr de cueillir chaque grappe à son point optimal de maturité, en fonction des différentes vignes. Comme il le dit lui-même, « la fenêtre est extrêmement courte entre le trop tôt et le trop tard ». Au-delà des analyses techniques régulièrement menées à la vigne, Benoît a appris, avec l'expérience, à faire confiance à son sens de l'observation et, surtout, à son goût pour « vendanger au moment où il aime manger ses raisins ».

Encore une fois, en 2019, la qualité des équilibres que l'on perçoit dans ce superbe Puligny-Montrachet nous montre qu'il a vu juste en concentrant ses vendanges entre le 9 et le 15 septembre... Soucieux d'une expression pure des nuances de chaque terroir, Benoît Riffault utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 4 à 5 mois, le reste de l'élevage se poursuivant en cuves inox.

D'abord discret, toujours subtil, ce superbe Puligny ne cesse de gagner en intensité au fil de l'aération, pour finir dans un jaillissement mêlant sensualité fruitée, fraîcheur des herbes fines et minéralité épicée. Il se dégage de la robe comme du nez une sensation de transparence diaphane, d'élégance raffinée. On voyage d'abord entre tilleul et eucalyptus, menthe sauvage, persil plat et cerfeuil. La concentration du fruit, parfaitement servie par un élevage au cordeau, apporte une touche sensuelle évoquant coulis de fruits blancs, praline et confiture de lait.

On retrouve en bouche cette belle énergie du millésime : on croque dans une pomme Reinette ou une poire Passe-Crassane bien juteuse, des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saveurs de citron et de pamplemousse stimulent les papilles, tout comme cette dimension épicée, venue du sol, qui s'intensifie au fil de la dégustation, entre gingembre et poivres.

Tout à la fois nourrissant et énergique, ample, charmeur, ce Puligny est actif et traçant. Il imbrique sol et fruit avec une belle précision. La persistance impressionne pour un simple « Village » ! C'est du très haut niveau : en un mot, indispensable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts, brillante

Nez : Très subtil : tilleul et eucalyptus, menthe sauvage, persil plat et cerfeuil. Pierre à fusil. Puis vient la sensualité : pâte d'amande, praline, coulis de fruits blancs, confiture de lait. Une touche d'agrumes.

Bouche : Nourrissante et énergique, on croque dans une pomme Reinette ou un poire Passe-Crassane bien juteuse, des saveurs de citron et de pamplemousse stimulent les papilles, tout comme cette dimension épicée, entre poivre et gingembre

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques ou de bar, filets de sole poêlés juste citronnés. Plus tard, un risotto aux langoustines, un bar au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique