

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2019 - blanc



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins fascinants, à la fois raffinés, verticaux, profonds et intensément minéraux. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du hameau de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus frais du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux.

Son exposition au Sud et la nature caillouteuse du substrat compensent la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver son optimum de maturité et de révéler finalement un profil étonnamment concentré : disons-le tout net, nous prédisons à ce cru, tout comme à celui du « Hameau de Blagny », un avenir particulièrement radieux. La succession de millésimes chauds et solaires, qui n'est probablement pas prête de s'arrêter, leur convient particulièrement bien. Quand la finesse et la verticalité minérale rencontre la haute maturité et la sensualité du millésime, on touche au sublime...

Cette parcelle de vignes plantées voici 45 ans environ est située du côté du Hameau de Blagny, où les pentes sont un peu plus faibles et les sols sensiblement plus profonds : une position qui contribue à donner au vin un supplément de chair que l'on aime dans le « Garenne » signé Sauzet. La maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence calcaire et épicée. Là encore, il ne fallait pas se rater sur le choix de la date de vendange, afin de capter le point d'équilibre où le vin portera en lui cette tension crayeuse, sans pour autant manquer de corps, de charme ni de structure. Mission parfaitement accomplie par Benoît Riffault qui signe ici un Puligny 1er Cru La Garenne d'une rare intensité, superbement balancé entre énergie épicée et sensualité gourmande !

Fleurs de montagne et herbes fines aux accents anisées, pierre à fusil et citron vert, coquille d'œuf et pomme Granny, poivre blanc, clou de girofle et pêche de vigne, champignon frais et terre meuble, mascarpone et fruit de la passion, bergamote et beurre frais : au nez, le cocktail est absolument irrésistible.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : le vin se montre particulièrement complet. Sa matière souple et nourrissante s'équilibre avec une tension minérale omniprésente, donnant le sentiment de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déposer sur les papilles sel fin et poussière de roche. Fruits blancs et fruits à noyau sont traversés par une trame minérale fumée qui ne vous lâche pas, jusqu'à la finale.

Si vous savez patienter 4 ou 5 ans, ce 1er cru La Garenne franchement resplendissant vous le rendra bien : il sublimera alors des poissons fins comme une barbue ou un turbot servis avec une émulsion aux champignons sauvages. La grande classe !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et charmeur : fleurs de montagne, herbes fines aux accents anisées, pierre à fusil, citron vert, coquille d'œuf, pomme Granny, poivre blanc, clou de girofle, pêche de vigne, champignon frais, terre meuble, mascarpone, fruit de la passion, beurre

Bouche : Sa matière souple et nourrissante s'équilibre avec une tension minérale omniprésente, donnant le sentiment de déposer sur les papilles sel fin et poussière de roche. Fruits blancs et fruits à noyau sont traversés par une trame minérale fumée

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Barbue ou turbot rôti(e), émulsion aux champignons sauvages. Des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique