

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2019 - blanc



Situé dans le prolongement Nord-Est du Premier Cru La Garenne, le petit hameau de Blagny, et sa quarantaine d'hectares de vignes, domine les vignobles de Meursault et Puligny-Montrachet, se situant à cheval sur les deux célèbres communes. Premier cru d'altitude, à plus de 300 mètres, le finage de Blagny bénéficie d'un sol marno-calcaire assez caillouteux en surface.

Sa situation sur le coteau et son substrat donnent souvent des vins à la finesse remarquable. Mais ici, le Domaine a la chance d'exploiter une parcelle de très vieilles vignes, de plus de 60 ans, aux rendements faibles, avec des raisins très concentrés et imprégnés du message minéral du terroir. La promesse d'un Puligny-Montrachet plus riche et profond.

Comme son voisin La Garenne, ce cru brille d'un éclat particulier avec cette succession récente de millésimes chauds et solaires : à sa fraîcheur et son énergie naturelles s'ajoute aujourd'hui un charme voluptueux typique du millésime 2019 !

Après une bonne aération, le nez, d'abord discret, déploie son pouvoir de séduction dans un registre mêlant fraîcheur mentholée, fruits bien mûrs et épices stimulantes. On se régale de notes florales plutôt suaves évoquant jasmin et suc de violette, mais aussi d'anis, de résine de pin, de menthe fraîche et de bâton de réglisse, mâtinés d'une touche de sucre glace. Le fruit se révèle particulièrement savoureux, sur des notes de pomme compotée, de prune jaune et de melon. Citron confit, gingembre et une touche fumée complètent ce bouquet résolument charmeur.

En bouche, il révèle une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de fruits blancs compotés et de confiture de Reine-Claude. Très expressif, il déploie une densité et une profondeur peu communes pour ce Cru. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée, entre poivre blanc et poivre Sichuan.

Une fois n'est pas coutume, on pourra même envisager de goûter une bouteille de ce 1er Cru Hameau de Blagny dans sa jeunesse. On veillera bien sûr à le carafier alors au moins une demi-heure avant de le servir. Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné s'imposeront d'elles-mêmes ! Succulent.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Particulièrement sensuel et charmeur : des notes florales plutôt suaves de jasmin et suc de violette, anis, résine de pin, menthe fraîche, bâton de réglisse, sucre glace, pomme compotée, prune jaune, melon. Citron confit, gingembre. Fumée

Bouche : Une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de fruits blancs compotés et de confiture de Reine-Claude. Très expressive, elle déploie une densité et une profondeur peu communes. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée

Accords mets-vins : Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique