

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2018 - blanc



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-Dessus 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 Hélène et Laurent Martelet ont 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.

Si la fin de l'hiver fut marquée par des températures froides et de fortes précipitations, les conditions météorologiques du printemps 2018 étaient exceptionnelles. Une période idéale à laquelle a succédé un été chaud et sec. La campagne des vendanges s'est déroulée sous un beau soleil. L'excellent état sanitaire des raisins, tout comme la qualité de leurs équilibres, a rapidement positionné 2018 dans la cour des grands millésimes de sa décennie, en quantité comme en qualité. La palette aromatique des chardonnays est d'une grande richesse, révélant également des bouches équilibrées, rondes, fraîches et joliment tendues.

Le nez se présente à vous sans coup férir. Il demande presque un peu de passivité, il faut en effet se laisser submerger par les nuances d'une large palette aromatique. Les laisser venir à soi. Les marqueurs floraux intenses fondent sur vous à travers des fragrances de pétales de fleurs blanches et de bleuets dans lesquelles se confondent des notes iodées et finement maritimes. De-ci de-là, des touches de miel de bruyères et des notes salivantes de pain de mie frais.

On est bientôt envahi par des évocations minérales, d'où émerge la craie et la pierre sèche. L'élevage parfaitement maîtrisé laisse poindre quelques notes empyreumatiques presque masquées, dans un jeu incessant de cache-cache, par les parfums d'acacia et de figue séchée. Ce vin ne lâche pas vos sens. Il vous laisse comme à la proue d'une goélette, le nez dans le vent salin et frais.

L'aventure se poursuit par une bouche longiligne, à la fois crémeuse et crayeuse, réhaussée par des notes éclatantes de citron presque confit,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot et d'orange. La texture large en milieu de bouche enveloppe vos papilles. Le toucher est organique, il est une invitation à un voyage onirique. L'équilibre d'ensemble est exemplaire, à la fois minéral et floral. Une oxygénation de mi-parcours révélera des notes mentholées, de bergamote et de paprika doux.

Si, en finale, des saveurs gourmandes pâtisseries s'invitent sur le palais, on est rapidement marqué par la salinité qui étire le vin à l'infini. Le plaisir d'œnophile procuré par ce nectar ne devra pas être trop anticipé. Il est dit que l'énergie de ce 1^{er} Cru Chalumaux lui permettra de vieillir encore une dizaine d'années, au bas mot.

Les plus impatients auront tout intérêt à le carafer longuement avant de le servir sur un bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou encore quelques gambas poêlées au piment et à l'ail.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Vertical et pierreux : pétales de fleurs blanches et de bleuets, miel de bruyères, pain de mie frais, une touche iodée de coquillage et d'embruns, craie et pierre sèche, acacia, figue séchée, une touche empyreumatique. Fruits à noyau, une note citronnée.

Bouche : Un équilibre d'école entre une texture crémeuse, aux saveurs de pâtisseries fines à à l'abricot, et une présence énergique des agrumes, autour du citron confit, de l'orange. Paprika, bergamote, baie de genièvre. Souffle frais mentholé sur la finale

Accords mets-vins : Un bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques, des camarones cuites à la plancha, beurre aux herbes, à l'ail et au piment.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques