

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2020 - blanc



Ce Puligny-Montrachet d'une belle complexité vous fait progressivement passer d'un univers aérien et raffiné regardant du côté Yin vers une partition plus dense, généreuse, mêlant gourmandise des fruits à noyau, puissante énergie des agrumes et empreinte pierreuse empyreumatique, qui nous plonge dans le monde du Yang. Une leçon de dynamisme et d'équilibre !

Reflétant toute la complexité et les nuances des terroirs de Puligny, le vin assemble pas moins de 7 climats. 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, 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 ».

En 2020, les maturités ont été très précoces et finalement bien régulières, amenant à concentrer les vendanges sur moins d'une semaine, à partir du 22 août. La qualité des équilibres que l'on perçoit dans ce superbe Puligny-Montrachet nous montre que Benoît a visé juste. Soucieux d'une expression pure des nuances de chaque terroir, il utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 5 à 6 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 sensuel et fruité puis profondément minéral et épicé. Au premier nez, on se laisse porter dans un univers aérien et raffiné, où se mêlent des notes subtiles de fleurs du verger, de miel d'acacia ou de citronnier, de prairie fleurie et mouillée par la rosée matinale. Puis vient le fruit, frais et juteux, autour de la poire et de la pêche blanche. Une nuance délicate de vanille, une autre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de caramel au beurre salée soulignent la gourmandise du propos, tandis que des évocations de yogourt glacé relancent la sensation de fraîcheur qui émane du verre. La noisette n'est pas loin, l'amande non plus...

La bouche offre une grande ampleur, déployant une matière particulièrement fluide et un fruit gourmand et expressif, évoquant l'orange, la mandarine, le fruit de la passion et l'abricot. L'énergie des agrumes ne cesse de se renforcer au fil de la dégustation : les saveurs de citron et de pamplemousse animent nos papilles et annoncent une finale intense et électrisante. C'est toute la puissance du sol qui vient propulser la fin de bouche, donnant l'impression d'entrer en contact avec la pierre chauffée par le soleil, chargée de sels minéraux. Une note tonique de gingembre finit d'exciter la salivation. Nous voici maintenant dans un registre résolument « Yang », rappelant certains premiers crus de Chassagne-Montrachet.

C'est du très haut niveau : en un mot, indispensable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts, brillante

Nez : Subtil puis intense : fleurs du verger, miel d'acacia ou de citronnier, prairie fleurie et mouillée, poire et pêche blanche délicatement vanillée, caramel au beurre salé, yogourt glacé, noisette et amande

Bouche : Ample, une matière fluide et expressive, évoquant l'orange, la mandarine, le fruit de la passion et l'abricot. Les saveurs de citron et de pamplemousse animent nos papilles et annoncent une finale intense et électrisante, sur la pierre chauffée et le sel

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique