

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2020 - blanc



Nous entrons dans la quintessence des terroirs les plus fameux de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, capables de donner ces blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, verticalité et vibration minérale, et à la capacité de garde exceptionnelle.

La famille Boudot a la chance de cultiver sur Champ-Canet une parcelle de plus d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans en moyenne (la plantation de certains pieds remontant à 1938 !), sur ce terroir qui jouxte, de l'autre côté du versant, le bien connu Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui ce substrat marno-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette puissance fuselée et cette vibration minérale tant recherchées.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre particulièrement judicieux et adapté au style à la fois concentré et tonique du millésime 2020 : il en souligne les qualités, sans jamais grossir le trait, et ne fait que renforcer l'énorme potentiel de séduction de ce Champ-Canet !

Ici, les arômes gourmands et bien mûrs jaillissent du verre : les pâtisseries fines et le miel voisinent avec une purée de pomme Reinette, un coulis de pêche jaune ou une poire juteuse parsemée de quelques amandes effilées et torréfiées. Une note d'huile de noisette enrobe une dimension florale épanouie, autour de la violette, des fleurs blanches et d'un délicat thé au jasmin. Quelques nuances de zestes d'agrumes apportent un souffle vivifiant du meilleur effet. Peu à peu, la minéralité s'installe, sur un registre plutôt fumé de silex frotté et de graviers chauffés par le soleil.

On retrouve en bouche une intense imprégnation minérale, aux accents salins et pierreux, qui s'équilibre parfaitement avec une véritable explosion de fruits, à la chair fine et savoureuse, autour des fruits blancs, de la pêche jaune et de l'abricot. Des notes de gingembre et de zeste de citron confit viennent électriser la finale pour le plus grand plaisir de nos papilles. Le vin envahit le corps et l'esprit pendant de longues minutes.

Nul doute que d'ici 6 ou 7 ans ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira pour accompagner un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil ! Grand moment en perspective.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Sophistiqué et voluptueux : pâtisseries fines, miel, crème de fruits blancs et pêche jaune, huile de noisette, amande, thé au jasmin, violette et fleurs jaunes, jus de poire. Verveine et zestes d'orange ou de mandarine. Une note iodée, pierre frottée.

Bouche : Une texture sensuelle, caressante, gorgée de fruits mûrs, et une dimension épicée, presque pimentée, excitante. Les fruits blancs, la pêche beurrée, le praliné s'accompagnent d'une touche tonique de poivre, de gingembre et de zeste confit

Accords mets-vins : Homard rôti, un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil. Mais aussi des ris de veau à la crème d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique