

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2019 - blanc



La parcelle située plutôt dans la partie basse du Cru, entre 260 et 280 mètres, est enserrée 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 Laurent Martelet a parfaitement réussi à capter et réunir le meilleur des deux mondes : de la Truffière (ou des Folatières) il a la grâce altière, la verticalité et la finesse, des Perrières de Meursault, il possède l'extraordinaire densité et la percussion minérale hors-norme.

Située à une altitude moins élevée que le reste du vignoble familial, cette vigne des Chalumaux est la plus précoce du Domaine : en 2019, les vendanges ont démarré ici, dès le 3 septembre, sous un soleil radieux. L'excellent état sanitaire des raisins, tout comme la qualité de leurs équilibres, a rapidement fait dire à Laurent qu'il tenait là des jus avec un gros potentiel. Une ombre au tableau cependant : avec la sécheresse et les fortes chaleurs de l'été, les raisins sont restés petits, donnant des rendements faibles.

Après un élevage en barriques, incluant moins de 10% de bois neuf, suivi de deux années supplémentaires en bouteille, où le vin a tranquillement peaufiné ses équilibres, ce 1^{er} Cru Les Chalumaux se livre aujourd'hui dans un registre à la fois gourmand et raffiné. La douceur florale des notes de tilleul, de violette, de pollen et de miel d'acacia précède un fruit expressif et bien mûr, autour de la pêche jaune, de l'abricot et d'un soupçon d'ananas. L'expression minérale, raffinée et complexe, prend des atours à la fois maritimes, sur une note iodée, et très « terrestres », sur des évocations fumées et poudrées de pierre concassée. Quelques nuances de pain de mie toasté et de brioche viennent titiller notre gourmandise, s'associant à une note citronnée rafraîchissante, entre verveine et bâton de citronnelle. Le bouquet se renouvelle sans cesse, toujours charmeur, toujours élégant, pour notre plus grand plaisir.

Un plaisir qui montre encore d'un cran, sur une bouche dense, texturée mais longiligne. La chair savoureuse du fruit, d'abord ample, se resserre ensuite le long d'une arête crayeuse stimulante. On retrouve nos fruits à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noyau rehaussés par une touche plus acidulée de fruit de la passion et d'orange sanguine. La rétro-olfaction nous permet d'apercevoir de nouveaux territoires, plus épicés, autour de la bergamote, du poivre blanc, de la baie de genièvre et du paprika.

En finale, des saveurs gourmandes de tartes à l'abricot s'invitent sur le palais, puis on est rapidement marqué par la salinité qui étire le vin de longues secondes. S'il se présente, à ce stade, sous un jour particulièrement avenant et expressif, nul doute que ce 1^{er} Cru Les Chalumaux possède la structure pour évoluer parfaitement sur les dix prochaines années.

Il brillera sur un bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou encore des ravioles de langoustines dans un bouillon mousseux coco-citronnelle.

Prix spécial réservé aux clients de la Route des Blancs

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Gourmand et raffiné : tilleul, violette, pollen et miel d'acacia, un fruit expressif et bien mûr, autour de la pêche jaune, de l'abricot et de l'ananas, une note iodée de sel marin, pierre concassée, pain de mie toasté et brioche, verveine et citronnelle

Bouche : Dense, texturée mais longiligne. La chair savoureuse du fruit s'étire le long d'une arête crayeuse stimulante. On retrouve nos fruits à noyau rehaussés par une touche acidulée de fruit de la passion et d'orange sanguine. Longue finale poivrée

Accords mets-vins : Un bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou encore des ravioles de langoustines sur un bouillon mousseux coco-citronnelle



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