

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2019 - blanc



Joyau confidentiel du Domaine, ce 1^{er} Cru La Garenne issu de deux micro-parcelles plantées sur des sols extrêmement minces et caillouteux, au royaume de la roche, brille d'un éclat incandescent.

Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Folatières, donne pourtant à son meilleur des vins fascinants, à la fois raffinés, verticaux, profonds et intensément minéraux. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du hameau de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus frais du finage de Puligny. Mais c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux. Une roche « qui affûte le soc de la charrue » pour reprendre les mots de Laurent Martelet.

Son exposition au Sud et la nature caillouteuse du substrat compensent la relative fraîcheur du micro-climat et permettent au chardonnay de trouver son optimum de maturité et de révéler finalement un profil très concentré : disons-le tout net, nous prédisons à ce cru, tout comme à celui du « Hameau de Blagny », un avenir particulièrement radieux. La succession de millésimes chauds et solaires, qui n'est probablement pas prête de s'arrêter, leur convient particulièrement bien. Quand la finesse et la verticalité minérale rencontrent la concentration et la sensualité du millésime, comme en 2019, alors on touche au sublime...

La famille Martelet-Chérissey possède ici deux micro-parcelles (pour un total de moins de 15 ares) : la première, d'une vingtaine d'années, offre un fruit à l'éclat jaillissant tandis que la seconde, plantée de très vieux pieds de 90 ans, aux rendements très faibles, va puiser dans les profondeurs de la roche-mère une concentration et une intensité minérale exceptionnelles.

Après un élevage de 18 mois, suivi de deux années supplémentaires en cave, ce Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne nous régale aujourd'hui par la qualité de ses équilibres et la sensation d'harmonie qui s'en dégage, entre fraîcheur ciselée et plénitude gourmande. Le nez s'ouvre sur un lit de pétales de fleurs blanches, de chèvrefeuille et de fleurs du verger. Une touche sensuelle de cire d'abeille précède une expression fruitée radieuse, autour de la pomme Boskoop, de la pêche et de l'abricot, relevés d'une touche de zeste d'orange. Des notes de noisettes et de praliné renforcent la gourmandise du propos.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

C'est en bouche que l'identité du terroir s'exprime avec le plus d'intensité : les saveurs gourmandes de fruits à noyau et de mangue sont encadrées par une trame fraîche et incisive, au grain crayeux, poudré. La matière est fuselée, tendue par une touche citronnée acidulée. La finale, intensément pierreuse et saline, pénètre au plus profond de nos sens. Ce rare et superbe Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne brillera sur un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une beurre citronné aux salicornes.

Attention collector : 499 bouteilles produites! 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 La Garenne - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Élégant, harmonieux : un lit de pétales de fleurs blanches, de chèvrefeuille et de fleurs du verger.

Une touche onctueuse de cire d'abeille, une expression fruitée radieuse, autour de la pomme Boskoop, de la pêche et de l'abricot, zeste d'orange. Praliné

Bouche : Les saveurs gourmandes de fruits à noyau de mangue sont encadrées par une trame fraîche et incisive, au grain crayeux, fin et poudré. La matière est fuselée, tendue par une touche citronnée acidulée. longue finale scintillante, pierreuse et saline

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux salicornes.
Un homard grillé aux beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques