Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Terroirs de Blagny - 2021 - blanc



En 2021, les terroirs d'altitude tout autour du Hameau de Blagny ont été les plus touchés par le gel. Aussi Benoît Riffault a-t-il décidé d'assembler les très rares raisins de ses 3 parcelles situées sur les premiers crus La Truffière, Champs-Gain et Hameau de Blagny, pour donner naissance à ce collector absolu, produit sur seulement deux fûts !

Situé dans le prolongement Nord-Est du Premier Cru La Garenne, le petit hameau de Blagny, et sa quarantaine d'hectares de vignes, domine les vignobles de Meursault et Puligny-Montrachet, se situant à cheval sur les deux célèbres communes. Premier cru de haut de coteau, à plus de 300 mètres, le finage de Blagny bénéficie d'un sol marno-calcaire assez caillouteux en surface. Le Domaine a la chance d'exploiter ici une parcelle de très vieilles vignes, de plus de 60 ans, aux rendements faibles, avec des raisins très concentrés, souvent millerandés, imprégnés des messages du sol et de la roche. La promesse d'un Puligny-Montrachet intense et profond.

Situé juste au-dessus des Folatières, le 1er Cru Champ Gain occupe lui aussi une position de haut de coteau. Ce terroir au substrat mince et caillouteux donne à son meilleur des vins extrêmement élégants et racés, marqués par une minéralité subtile. Mais ici, l'orientation au Sud-Est et la situation bien protégée des vents dominants permettent au raisin d'atteindre une haute concentration, donnant au vin une bouche souvent plus dense et texturée.

Enfin, Benoît et Emilie exploitent également une vigne sur le premier cru voisin de la Truffière, également situé à plus de 300 mètres d'altitude, dans le prolongement méridional du Hameau de Blagny. Ici, l'exposition au levant et la présence d'argiles en surface, avant d'atteindre les couches inférieures de calcaires stratifiés, apportent finesse et équilibre de structure.

Vous l'aurez compris : ce petit bijou, produit uniquement sur deux fûts, est particulièrement bien né ! De nobles origines que l'on perçoit immédiatement dans le verre. Le nez, élégant et expressif, s'élève dans un registre pur et aérien évoquant l'acacia, les fleurs de citronnier et d'amandier, le cerfeuil finement anisé, complétés de notes épicées de baie de genièvre et de noix de muscade. Citron et mandarine confite précèdent des évocations franches et juteuses de poire, de prune jaune et

de pêche blanche, mêlées à une touche de pain frais. L'expression du sol souligne la fraîcheur du vin, sur une nuance de pierre mouillée. Le mot qui nous vient à l'esprit à ce stade, c'est bien celui d'harmonie.

Une harmonie que rien ne vient déranger en bouche : l'équilibre entre densité fruitée, autour des fruits blancs et des fruits à noyau, se marie à merveille avec une trame saline qui resserre le propos et gaine littéralement la matière du vin, pourtant riche en extraits secs mais parcouru d'un excitant grain pierreux. Ce rayonnant Puligny-Montrachet 1er Cru Terroirs de Blagny déploie une profondeur peu commune.

Ce parfait collector méritera de séjourner au moins 5 ans en cave avant de vous régaler sur des langoustines ou noix de Saint-Jacques snackées, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné ! Turbot rôti ou ris de veau semblent tout autant incontournables. Succulent.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Terroirs de Blagny - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant, expressif, harmonieux : acacia, fleurs de citronnier et d'amandier, cerfeuil, baie de genièvre, noix de muscade, citron et mandarine confite, poire, prune jaune, pêche blanche, pain frais, pierre mouillée.

Bouche : Un équilibre entre densité fruitée, autour des fruits blancs et des fruits à noyau, et une trame saline qui gaine la matière du vin. Un jus riche en extraits secs mais parcouru d'un excitant grain pierreux.

Accords mets-vins : Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'une beurre citronné.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (au moins 1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique