

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2015 - blanc



Ce Puligny « village » vous fait entrer avec un charme fou et une incroyable densité dans la galaxie des vins du Domaine. Issu de sept parcelles dont les récoltes sont vinifiées séparément, ce Puligny-Montrachet compte dans son « pedigree » quelques-uns des meilleurs climats de Puligny.

Citons celui des Charmes au Nord (qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes) et donne au vin un supplément de crémosité, ou, au Sud du finage, ceux de Meix ou des Encégnières qui se situe en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin son étonnante percussion minérale...

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité minérale qui rejaillit avec beaucoup de classe et de finesse dans le verre. Soucieux d'une expression pure des qualités du terroir, Benoît Riffault utilise les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie : le vin n'y passe finalement que 3 à 4 mois, le reste de l'élevage s'effectuant en cuve.

En 2015, la belle maturité du fruit rend ce Puligny déjà très expressif : passé un premier nez floral, sur le chèvrefeuille, l'acacia et le cerfeuil, on se laisse rapidement charmer par l'éclat du fruit, frais et juteux, pomme, poire et pêche blanche en tête. Ici, la maturité ne nuit jamais à l'énergie en bouche, et les notes franchement citronnées apportent toute la fraîcheur que l'on attend. Comme souvent avec le Puligny de chez Sauzet, la bouche offre une densité remarquable, presque crémeuse, et un bel équilibre entre la chair du fruit et une trame minérale droite, délicatement épicée, saline en finale. La persistance en bouche impressionne déjà.

Précis, mûr, droit et profond : voici un Puligny de haute volée, une vraie leçon de style et de terroir ! Si ce 2015 se déguste déjà admirablement bien, il est évident qu'il vous ravira tout autant d'ici 5 ou 8 ans !

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts, brillante

Nez : Expressif et très fin : chèvrefeuille, aubépine, pomme, poire, pêche blanche, citron. Légères notes iodées. Beurre frais. Pierre frottée. Herbes fines fraîches.

Bouche : Dense, crémeux et parfaitement tendue en milieu de bouche. De la pureté, de la fraîcheur. Finale très persistante sur la pêche blanche et une minéralité saline très salivante.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques, filets de sole poêlés juste citronnés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°
Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique