Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2015 - blanc



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Perrières ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins d'une pureté exemplaire et d'une exquise minéralité. Situé sur les hauts de coteau, à proximité du village de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus froids et ventés du finage de Puligny, et c'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux.

Cependant, son exposition au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver sa juste maturité. A condition bien sûr de veiller à bien limiter les rendements en amont, par un sévère ébourgeonnage, et de ne pas se rater sur les dates de vendanges. Ce millésime 2015, plutôt solaire, lui convient particulièrement bien, donnant au vin un supplément de chair et de rondeur qui se conjugue à merveille avec la tension minérale propre à ce terroir.

Au nez comme en bouche, le fruit se révèle ici idéalement mûr et bien juteux. Comme toujours avec les vins du Domaine, le terroir fait le reste : si l'élevage se fait particulièrement discret, la minéralité s'exprime avec beaucoup de netteté et de dynamisme. C'est à elle que l'on doit ce cortège de notes pierreuses (pierre à fusil), épicées (clou de girofle, poivre, poudre d'amande) mais aussi cette sensation de fraîcheur qui s'exprime sur la bergamote et le citron.

La bouche est dense en attaque, puis soyeuse avec ses saveurs de pêche. D'une impeccable droiture, elle confirme toute la subtilité de ce Premier Cru, sa finesse de texture et de saveurs. Beaucoup de classe pour ce Garenne, à la redoutable persistance minérale, qui se mariera à merveille avec un bar ou un turbot juste rôti.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fruité et minéral : citron mûr, pêche blanche, poire, légèrement mentholé, poivre blanc, girofle, pierre à fusil, poudre d'amande. Bergamote.

Bouche : De la rondeur en attaque, puis droit et tendu. Minéralité marquée, vibrante qui allonge considérablement la finale à dominante iodée et épicée. Le fruit (pêche blanche) reste bien présent.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique