

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2022 - blanc



Ce Puligny-Montrachet d'une belle complexité vous fait progressivement passer d'un univers aérien et raffiné regardant du côté Yin vers une partition plus dense, généreuse et réconfortante. Un voyage sensoriel qui vaut le détour !

Reflétant les infinies nuances des terroirs de Puligny, le vin assemble pas moins de 12 petites parcelles réparties sur 7 climats. Citons celui des Charmes au Nord qui jouxte d'ailleurs les vignes de Meursault-Charmes et donne au vin un supplément de crémosité et de densité de matière, ou, plus au Sud, ceux de Meix ou des Enseignières qui se situent en contrebas du Grand Cru Bienvenue-Bâtard-Montrachet, et contribuent à donner au vin sa vibration minérale et sa profondeur fuselée tout à fait admirables.

Sur ces sols bruns, argilo-calcaires, plus ou moins riches en marnes rouges, selon les parcelles, le chardonnay se charge d'une intensité de saveurs et d'une minéralité raffinée qui rejaillissent dans le verre. Un des enjeux principaux pour Benoît, c'est bien sûr de cueillir chaque grappe à son point optimal de maturité, en fonction des différentes vignes. Comme il le dit lui-même, « la fenêtre est extrêmement courte entre le trop tôt et le trop tard ». C'était d'autant plus vrai sur un millésime solaire et précoce comme 2022, où dans la dernière partie du mois d'août les sucres progressaient très rapidement. Au-delà des analyses techniques régulièrement menées à la vigne, Benoît a appris, avec l'expérience, à faire confiance à son sens de l'observation et, surtout, à son goût pour « vendanger au moment où il aime manger ses raisins ».

Cette année, les maturités ont été précoces et finalement assez régulières, amenant à concentrer les vendanges sur moins d'une semaine, à partir du 24 août. La qualité des équilibres que l'on perçoit dans ce superbe Puligny-Montrachet nous montre que Benoît a visé juste. Soucieux d'une expression sans artifice des nuances de chaque terroir, il utilise en outre les fûts de chêne avec beaucoup de parcimonie, avec très peu de bois neuf : le vin n'y passe finalement que 6 mois, le reste de l'élevage se poursuivant en cuves inox.

Expressif mais toujours subtil, ce superbe Puligny ne cesse de gagner en intensité au fil de l'aération, pour finir dans un jaillissement sensuel, à la fois floral et fruité, qui ne manquera pas de vous séduire. Au premier nez, on se laisse porter dans un univers aérien et raffiné, où se mêlent des notes subtiles de fleurs du verger, de miel d'acacia ou de citronnier, d'amande blanchie et de dragée. Puis vient le fruit, frais et juteux, autour

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

de la poire, du coing, de la pomme Golden juste tranchée, mais aussi de la figue fraîche et de la pêche blanche. Une nuance délicate d'épices douces, entre vanille, badiane et safran, une autre de beurre salé soulignent la gourmandise du propos, tandis que des évocations de yogourt glacé relancent la sensation de fraîcheur qui émane du verre. Quelques touches de citron vert et de citron yuzu dynamisent le propos, avant le retour triomphant de fleurs blanches, de plus en plus sensuelles, caressantes. On pense maintenant au jasmin.

La bouche offre de l'ampleur, déployant une matière fuselée, gorgée d'un fruit gourmand et expressif, autour de l'orange, la mandarine, le fruit de la passion et la prune jaune. L'énergie des agrumes ne cesse de se renforcer au fil de la dégustation, offrant au milieu de bouche un beau rebond acidulé : les saveurs de citron et de pamplemousse animent nos papilles et annoncent une finale électrisante. C'est toute la puissance du sol qui vient propulser la fin de bouche, donnant l'impression de lécher un caillou imprégné de sels minéraux. Une note tonique de gingembre finit d'exciter la salivation. Excellent !

C'est du très haut niveau : en un mot, indispensable.

**Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune clair, reflets verts, brillante

**Nez** : aérien, raffiné : fleurs du verger, miel d'acacia ou de citronnier, amande juste blanchie, dragée, poire, coing, pomme Golden, figue fraîche, pêche blanche, vanille, badiane, safran, beurre salé, yogourt glacé, citron vert, citron yuzu, fleurs blanches.

**Bouche** : grande ampleur, matière fuselée, orange, mandarine, fruit de la passion, prune jaune. Un rebond acidulé animent nos papilles et annoncent une finale intense et électrisante, sur un caillou imprégné de sels minéraux et le gingembre.

**Accords mets-vins** : Plateau de fruits de mer, carpaccio de saint-jacques ou de bar, filets de sole poêlés juste citronnés. Plus tard, un risotto aux langoustines, un bar au beurre blanc.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Puligny-Montrachet

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique et biodynamique