

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2022 - blanc



Grâce à quelques grands noms comme Carillon, Ente ou Sauzet, le climat des Referts a progressivement affirmé sa place parmi les crus incontournables de Puligny-Montrachet. Il faut dire qu'il occupe un terroir de tout premier ordre et donne des vins séveux, à la fois pleins et tendus, à l'intensité aromatique exceptionnelle.

Situé juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes de Meursault, le climat Les Referts bénéficie d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles assez compactes, parcouru de veines de marnes. Le sol est souvent très caillouteux en surface. Ce terroir sait donner des vins d'un grand équilibre entre une aromatique raffinée et aérienne, et une densité de texture exceptionnelle. Pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements à la vigne et, bien sûr, à cueillir à juste maturité. Pour cela, on peut compter sur la précision et l'expérience de Benoît Riffault et, avant lui, de son beau-père, Gérard Boudot, qui exploitent ici une magnifique parcelle de vignes de plus de 40 ans, parfaitement exposée au Sud-Est.

Sur ce splendide millésime 2022, c'est bien la sensation d'harmonie qui domine, le mariage parfait entre douceur et tension, gourmandise enveloppante et énergie électrisante.

Le nez s'ouvre sur un fruit rayonnant, mûr, comme juste cueilli dans l'arbre, dominé par la poire Beurré d'Anjou, la pomme Granny et la nectarine. Quelques notes de citron vert, de citron confit et de badiane apportent un souffle frais, mais ici, c'est bien la sensualité qui domine. On pense maintenant au nougat de Montélimar, à une crème pralinée, à des noisettes grillées et une touche de cannelle. Le sol imprime sa marque, sur une première note de pierre mouillée avant de laisser s'exprimer des tonalités plus épicées, sur une déclinaison de poivres et la baie de genièvre. On balance sans cesse entre volupté et tonicité, pour un maximum de plaisir.

La bouche, texturée et riche en extraits secs, est marquée par l'éclat généreux des fruits blancs et des fruits à noyau. Mais les calcaires ont pleinement joué leur rôle, apportant fraîcheur et tension : ils donnent au vin un élan magnifique. La finale est beaucoup plus tendue et saline. Elle ondoie entre pulpe acidulée des agrumes et épices : percutante, elle impressionne par sa longueur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Il ne manque décidément rien à ce délicieux premier cru Les Referts : on s'en réjouit ! On l'imagine, dans quelques années, fonctionner à merveille pour accompagner une barbue au beurre blanc, des ris de veau à la crème, ou encore un boudin blanc truffé ou une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce suprême aux girolles.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : voluptueux et tonique : poire Beurré d'Anjou, pomme Granny, nectarine, citron vert, citron confit, badiane, nougat de Montélimar, crème pralinée, noisettes grillées, cannelle, pierre mouillée, déclinaison de poivres, baie de genièvre.

Bouche : texturée et riche en extraits secs, éclat généreux des fruits blancs et à noyau. Fraîcheur et tension des calcaires. Finale, beaucoup plus tendue et saline, entre pulpe acidulée des agrumes et épices : percutante, et longue.

Accords mets-vins : dans quelques années, une barbe au beurre blanc, des ris de veau à la crème, ou encore un boudin blanc truffé ou une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce suprême aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique