

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière - 2022 - blanc



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois ce Premier Cru de haut vol signé Benoît Riffault, un des plus subtils et élégants, un des plus rares aussi : La Truffière. Nous nous situons juste en contrebas du Hameau de Blagny, à plus de 300 mètres d'altitude.

En réalité, le premier cru La Truffière est séparé en deux par un bois. La partie haute est exploitée en monopole par Benoît Ente (son désormais fameux Clos de la Truffière), tandis que la partie basse se situe dans le prolongement d'un autre fameux 1er Cru, Les Folatières. C'est ici que Benoît Riffault et Emilie Boudot exploitent une petite parcelle d'une vingtaine d'ares. La vigne est plantée sur ces sols minces de rendzines, assez riches en argiles et humus, avant de plonger ses racines dans un sous-sol caractéristique de calcaires stratifiés, très drainants, qui font de ce cru l'un des plus élégants, raffinés et délicieusement floraux de tout le finage de Puligny.

Avec ces équilibres juste parfaits, entre fraîcheur aérienne, minéralité diaphane aux accents poudrés et iodés, et sensualité gourmande d'un fruit mûr, concentré, ce magnifique 1er Cru La Truffière illumine le millésime 2022 et constitue, pour nous, un sommet parmi la superbe collection proposée par Benoît.

Le nez s'ouvre sur une noble et délicate réduction aux accents finement toastés, aux notes minérales de poudre de roche et de caillou mouillé. De réconfortants parfums d'épices douces, entre safran et noix de muscade, précèdent le jaillissement d'un fruit mûr, sensuel, évoquant les fruits jaunes, entre pêche, abricot et un soupçon d'ananas. La gourmandise d'une note de brioche délicatement parfumée à la fleur d'oranger et à l'anis laisse maintenant la place à un souffle plus frais : les calcaires du sous-sol ont imprégné le jus du lointain passé maritime du lieu, apportant de rafraîchissantes nuances iodées, suggérant embruns et coquilles d'huîtres. Quelques évocations de zeste d'orange, de miel d'acacia et de petites fleurs blanches complètent cette composition complexe et harmonieuse.

La qualité exceptionnelle des équilibres de ce rare cru La Truffière se confirme en bouche. L'entame texturée mais ferme et fuselée déploie de succulentes saveurs de fruits blancs et jaunes. Elles se marient à merveille avec une touche plus acidulée de mandarine, de pamplemousse et de fruit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de la passion. Les calcaires apportent au milieu de bouche sa tension percutante et cette vibration saline qui excite les papilles et nous met en appétit. La persistance et la sensation purifiante qui se dégagent de la finale sont remarquables.

Ce vin de belle distinction vous emmènera très loin et très haut sur les 10 prochaines années : il sublimera de grands classiques de notre gastronomie comme un turbot accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges vertes, un homard rôti au beurre d'estragon ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe... De grands moments en perspective !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe : accents finement toastés, poudre de roche, caillou mouillé, safran, noix de muscade, pêche, abricot, brioche parfumée à la fleur d'oranger et à l'anis, embruns, coquilles d'huîtres, zeste d'orange, miel d'acacia, petites fleurs blanches.

Bouche : texturée mais ferme et fuselée, fruits blancs et jaunes, mandarine, pamplemousse, fruit de la passion. Tension percutante et vibration saline excitant les papilles en milieu de bouche. Persistance et sensation purifiante en finale.

Accords mets-vins : un turbot rôti accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges vertes, un homard rôti au beurre d'estragon ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique