Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2023 - blanc



Nous entrons dans la quintessence des terroirs les plus fameux de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, capables de donner ces blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, verticalité et vibration minérale, et à la capacité de garde exceptionnelle.

La famille Boudot a la chance de cultiver sur Champ-Canet une parcelle de plus d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans en moyenne (la plantation de certains pieds remontant à 1938 !), sur ce terroir qui jouxte, de l'autre côté du versant, le bien connu Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui ce substrat marno-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette puissance fuselée et cette vibration minérale tant recherchées.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre particulièrement judicieux et adapté au style à la fois mûr et vif de ce millésime 2023 : il en souligne les qualités, sans jamais grossir le trait, et ne fait que renforcer le charme irrésistible de ce Champ-Canet.

Ici, les arômes gourmands et bien mûrs jaillissent du verre : les pâtisseries fines et le miel voisinent avec le jus d'une poire Williams, la chair d'un abricot Bergeron, un coulis de pêche jaune parsemé de quelques amandes effilées et torréfiées. Une note d'huile de sésame enrobe une dimension florale distinguée, autour de la violette, du chèvrefeuille, d'un délicat thé au jasmin. Quelques nuances de zestes de mandarine et de citron, ainsi qu'une touche chlorophyllienne rappelant l'eucalyptus apportent un souffle vivifiant. Tandis que des épices réconfortantes, assez chaude, viennent titiller nos sens : on pense au clou de girofle, à la noix de muscade, au safran. Peu à peu, la minéralité s'installe, sur un registre plutôt vif et tonique.

On retrouve dans une entame de bouche acidulée une intense imprégnation minérale, aux accents salins et pierreux, qui s'équilibre parfaitement avec une véritable explosion de fruits, à la chair texturée et savoureuse, autour des fruits blancs et des fruits jaunes à noyau. Des notes de gingembre, de poivre blanc et de zeste de citron confit viennent électriser la finale et prolonger le plaisir de longues secondes. Le vin envahit le corps et l'esprit pour notre plus grand bonheur.

Ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira, après quelques

années de cave, pour accompagner un turbot et son risotto truffé, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une poularde de Bresse en demi-deuil ! Grand moment en perspective.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : pâtisseries fines, miel, jus de poire Williams, abricot Bergeron, coulis de pêche jaune, amandes effilées et torréfiées, huile de sésame, violette, chèvrefeuille, thé au jasmin, zestes de mandarine, citron, eucalyptus, épices réconfortantes, minéralité.

Bouche : acidulée, intense imprégnation minérale aux accents salins et pierreux, fruits à la chair texturée et savoureuse (fruits blancs, fruits jaunes à noyau). Gingembre, poivre blanc et zeste de citron confit viennent électriser et prolonger la finale.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, pour accompagner un turbot et son risotto truffé, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une poularde de Bresse en demi-deuil !

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre aujourd'hui et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure avant

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique