

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière - 2023 - blanc



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer ce rare 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 éclat gourmand d'un fruit mûr, parfaitement préservé, ce magnifique 1er Cru La Truffière illumine le millésime 2023 de sa classe naturelle. C'est probablement un des vins les plus subtils et raffinés du millésime, à Puligny.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers de délicatesse florale et poudrée. On pense au chèvrefeuille, à des petites fleurs des champs au printemps, aux parfums frais et subtils d'une fleur de citronnier, de l'eucalyptus, de quelques nuances anisées. Viennent ensuite des 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 mais frais, tonique, autour de la pomme Granny juste tranchée, de la pulpe juteuse d'un pamplemousse rose, d'une pêche de vigne, avec son noyau et d'un kumquat. La gourmandise d'une note de brioche délicatement parfumée à la fleur d'oranger et à l'anis laisse maintenant la place à l'empreinte tonique des calcaires et de leur lointain passé maritime : c'est un vent iodé qui souffle maintenant au-dessus du verre. On ne résiste pas au charme subtil de cette composition complexe et harmonieuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. Elles se marient à merveille avec une touche plus acidulée, relevée de fins amers, autour de la mandarine, de l'écorce de pamplemousse et d'un soupçon de fruit 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 incroyablement long et distingué 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 !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe : chèvrefeuille, fleurs des champs, fleur de citronnier, eucalyptus, notes anisées, poudre de roche, caillou mouillé, safran, noix de muscade, pomme Granny, pamplemousse rose, pêche de vigne, kumquat, brioche à la fleur d'oranger, soufflé iodé.

Bouche : texturée mais ferme et fuselée, fruits blancs, mandarine, écorce de 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 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique