

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2023 - 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 fraîcheur, aromatique raffinée et aérienne, et une belle densité de texture. 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 2023, c'est bien la sensation d'harmonie qui domine, le mariage parfait entre douceur et tension, générosité texturée et élégance florale, aérienne.

Le nez, d'abord fumé, sur une évocation de pierre à fusil, s'ouvre rapidement sur un fruit rayonnant, mûr, comme juste cueilli dans l'arbre, dominé par la poire Beurré d'Anjou, la pomme Reinette, la pêche jaune et même une touche d'abricot. Quelques notes de citron vert, de citron confit et d'anis étoilé apportent un souffle frais, mais ici, c'est bien la sensualité qui domine. On pense maintenant au nougat de Montélimar, à des noisettes grillées et à des tranches d'ananas parsemées d'un soupçon de cannelle. Le sol imprime sa marque, sur une première note de silex frotté 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

impressionne par sa longueur.

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.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : voluptueux, tonique : pierre à fusil, poire Beurré d'Anjou, pomme Reinette, pêche jaune, abricot, citron vert, citron confit, anis étoilé, nougat de Montélimar, noisettes grillées, ananas, cannelle, silex frotté, 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 aujourd'hui et 2038

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