

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2023 - blanc



Nouveau venu depuis 2022 dans l'impressionnante collection de crus signés Benoît Riffault, ce 1er Cru Sous le Puits, situés sur les hauteurs des coteaux entourant le hameau de Blagny, brille tout particulièrement sur ce millésime au profil à la fois mûr et magnifiquement équilibré.

L'alliance des sols marneux et surtout très calcaires, d'une position d'altitude sur le coteau et d'un millésime précoce et concentré fait merveille : la maturité parfaite du fruit et la fraîcheur du terroir, avec ses accents crayeux, entrent en résonance pour un résultat impressionnant de justesse.

Ce premier cru se situe sur la partie haute du finage de Puligny-Montrachet, sous le bois du Trézin, en se dirigeant vers le Hameau de Blagny. Ici, les sols blancs, d'aspect crayeux, mêlant marnes et calcaires, sont très pauvres : ils occupent des pentes assez raides, à plus de 300 mètres d'altitude. Le caractère plus frais et la proximité de la roche-mère dans cette zone permettent de produire de magnifiques vins verticaux, tendus et cristallins.

Ce qui frappe immédiatement, passée une première touche fumée, c'est la sensation de fraîcheur que le vin dégage, sur des notes de pierre mouillée, de craie et d'embruns, de zeste de citron et de pamplemousse, d'herbes fines, entre fenouil et menthe fraîche, de petites fleurs blanches à peine écloses. Le fruit resplendit, juteux, tonique, comme si l'on venait de le cueillir sur l'arbre avant de le trancher : les parfums de poire, de pomme Granny ou Reinette, de pêche de vigne s'élèvent énergiquement au-dessus du verre, complétés de quelques touches d'amande et de gaufre encore tiède.

La bouche offre une incroyable sensation de pureté mais aussi de la mâche, sur une chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement. On se régale de saveurs entremêlées de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et d'une déclinaison de poivres.

A la fois nourrissant mais très fin, vibrant d'une tension saline à la précision chirurgicale, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits ira loin dans le temps. Préparez langoustines, noix de Saint-Jacques, sole ou Saint-Pierre, des chairs délicates et délicatement iodées.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, gourmand : pierre mouillée, craie, embruns, zeste de citron et de pamplemousse, herbes fines entre fenouil et menthe fraîche, petites fleurs blanches à peine écloses, poire, pomme Granny ou Reinette, pêche de vigne, amande, gaufre.

Bouche : sensation de pureté, chair savoureuse, fuselée, toujours en mouvement. Saveurs de pamplemousse, de fruits à noyau, de poire, infusées d'épices subtiles autour du piment d'Espelette, de la baie de genièvre et d'une déclinaison subtile de poivres.

Accords mets-vins : Préparez langoustines, noix de Saint-Jacques, sole ou Saint-Pierre, des chairs délicates et subtilement iodées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique