

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



Le Premier Cru La Garenne, moins connu que les célèbres Combettes, Cailleret ou autres Champ-Canet, donne pourtant à son meilleur des vins fascinants, à la fois raffinés, verticaux, profonds et intensément minéraux, avec leurs accents fumés.

Situé sur les hauts de coteau, à proximité du hameau de Blagny, La Garenne est un des terroirs les plus frais du finage de Puligny, par son altitude et surtout sa position exposée aux vents dominants. Si le sol est dominé par la présence des calcaires, il est ici plus profond, donnant aux jus un supplément de chair et de structure.

En outre, l'exposition dominante au Sud compense la relative fraîcheur du lieu et permet au chardonnay d'atteindre des maturités très abouties, révélant finalement un profil expressif et concentré : disons-le tout net, nous prédisons à ce cru, tout comme à celui du Hameau de Blagny, un avenir particulièrement radieux. La succession de millésimes chauds et solaires, qui n'est certainement pas prête de s'arrêter, leur convient particulièrement bien. Quand la finesse et la verticalité minérale rencontrent la concentration et la sensualité mûre du millésime, c'est un pur bonheur.

Cette parcelle de vignes plantées voici 45 ans environ est située du côté du Hameau de Blagny, où les pentes sont un peu plus faibles et les sols sensiblement plus profonds. La maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence calcaire et épicée. Là encore, il ne fallait pas se rater sur le choix de la date de vendange, afin de capter le point d'équilibre où le vin portera en lui cette tension crayeuse, sans pour autant manquer de corps, de charme ni de structure. Mission parfaitement réussie pour Benoît Riffault qui signe ici un Puligny 1er Cru La Garenne profond, élancé, superbement équilibré entre énergie épicée et gourmandise du fruit. Son élevage, subtil mais encore perceptible, se fondera parfaitement après 2 ou 3 années en cave.

Le nez s'ouvre sur une belle réduction aux accents torréfiés de sésame grillé, de pierre à fusil, qui laissent rapidement la place à la baie de genièvre et au clou de girofle. Les épices encadrent de succulents fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche et mirabelle, relevés de notes de zestes d'agrumes. Une touche briochée voisine avec la fraîcheur maritime des embruns, subtilement iodés. La gamme aromatique, à la fois

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gourmande et tonique, est délicieuse.

En bouche, le vin se montre tout aussi complet. Sa matière, mûre et juteuse, s'équilibre avec une tension minérale et acidulée omniprésente, donnant le sentiment de déposer sur les papilles sel fin, éclats de roche et écorces d'agrumes. Fruits blancs et fruits à noyau sont traversés par une trame poivrée, des nuances toastées et une note de gingembre qui électrisent les papilles.

Si vous savez patienter 4 ou 5 ans, ce 1er cru La Garenne franchement resplendissant vous le rendra bien : il sublimera alors des poissons fins comme une barbue ou un turbot servis avec une émulsion aux champignons sauvages. La grande classe !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gourmand et tonique : sésame grillé, pierre à fusil, baie de genièvre, clou de girofle, fruits blancs et jaunes entre poire, pêche et mirabelle, zestes d'agrumes, touche briochée, fraîcheur maritime des embruns, subtilement iodés.

Bouche : matière mûre et juteuse, tension minérale et acidulée omniprésente, sel fin, éclats de roche et écorces d'agrumes. Fruits blancs et fruits à noyau sont traversés par une trame poivrée, des notes toastées et le gingembre qui électrisent les papilles.

Accords mets-vins : Après 4-5 ans de cave, des poissons fins comme une barbie ou un turbot servis avec une émulsion aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : A carafes (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique