Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2018

S’il ne figure peut-être pas parmi les premiers crus les plus célèbres de l’appellation, le climat des Referts occupe pourtant un terroir de tout premier ordre et donne, lorsqu’il est travaillé par les meilleurs vignerons (on pense aussi à Jacques Carillon bien sûr), des vins séveux et pleins, 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, parcouru de veines de marnes. Le sol est souvent très caillouteux en surface. Ce terroir sait donner des vins d’un grand équilibre entre une aromatique raffinée et aérienne, et une densité de texture exceptionnelle. 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 de son beau-père, Gérard Boudot, qui exploitent ici une magnifique parcelle de vignes de plus de 40 ans, parfaitement exposée au Sud-Est.

Ce millésime 2018 poursuit une série époustouflante, après des 2016 et 2017 qui nous avaient déjà subjugués ! On retrouve ici cette dualité parfaitement maîtrisée entre un bouquet sophistiqué, floral et aérien, et une profondeur de bouche absolument stupéfiante.

On aime tout particulièrement cet enchaînement délicat de notes florales et printanières qui ouvrent le premier nez, entre acacia, primevères, lilas, petites roses anciennes, cerfeuil et menthe fraîche. Le sol imprime aussi sa marque, dans un registre fumé d’abord puis finement poivré. Quelques notes d’agrumes (citron vert surtout) s’équilibrent avec des évocations franches et gourmandes de fruits blancs compotés et d’un soupçon de cannelle.

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 qui donnent au vin un élan magnifique. La finale, plus serrée, qui ondoie entre pulpe de fruits, zestes d’agrumes et épices, impressionne par sa complexité et 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…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et bien mûr : acacia, primevères, lilas, petites roses anciennes, cerfeuil et menthe fraîche. Une note fumée puis finement poivrée. Agrumes (citron vert surtout), évocations gourmandes de fruits blancs compotés, un soupçon de cannelle.

Bouche : Texturée et riche en extraits secs, éclat généreux des fruits blancs et des fruits à noyau. Les calcaires apportent fraîcheur et tension. Un élan magnifique. La finale, serrée, ondoie entre pulpe de fruits, zestes d'agrumes et épices

Accords mets-vins : Barbue au beurre blanc, blanquette de lotte. Volaille de Bresse pochée puis crémée. Boudin blanc truffé. Ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : A carafer (au moins 1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique