Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2018

Nous entrons ici dans la quintessence des terroirs les plus fameux de Puligny-Montrachet, idéalement situés à mi-coteau, capables de donner ces blancs puissants et racés, à l'équilibre unique entre densité, verticalité et finesse minérale, et à la capacité de garde exceptionnelle.

La famille Boudot a la chance de cultiver sur Champ-Canet une parcelle de plus d'un hectare, plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans en moyenne (certains pieds remontant à 1938 !), sur ce terroir qui jouxte, de l'autre côté du versant le bien connu Meursault-Perrières. Le climat de Champ-Canet partage avec lui ce substrat argilo-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette tension, cette vibration minérale et ce raffinement tant recherchés.

Là encore, l'élevage (majoritairement en fûts de plusieurs vins) se montre particulièrement judicieux et adapté au style sensuel et profond de ce magnifique millésime 2018 : il en souligne les qualités et ne fait qu'en renforcer l'énorme potentiel de séduction !

Ici, les arômes jaillissent littéralement du verre : les pâtisseries fines et le miel voisinent avec la crème de fruits blancs, de complexes et fascinantes notes florales évoquant quelques mystérieux philtres d'amour accompagnent des nuances toniques et juteuses de pulpe d'orange et de clémentine. Une minéralité élégante, aux accents délicatement pierreux et fumés, s'immisce peu à peu à tous les niveaux.

On retrouve en bouche ce merveilleux équilibre entre une texture sensuelle, caressante et cette sensation de légèreté, cette grâce subtile et élégante dont ce Champ-Canet ne se sépare jamais. Les saveurs de fruits blancs, de pêche beurrée et de praliné s'accompagnent d'une touche fraîche et énergique évoquant les zestes d'agrumes. On adore la finale, intense et tellement savoureuse, qui se déploie lentement mais sûrement : d'une persistance phénoménale, elle envahit nos sens et notre esprit pendant de longues minutes.

Nul doute que d'ici 6 ou 7 ans ce magnifique 1er Cru Champ-Canet vous éblouira pour accompagner un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil ! Grand moment en perspective.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Sophistiqué et séducteur : chèvrefeuille et jasmin, philtres d'amour, crème de fruits blancs, pâtisseries fines, abricot, brioche, pulpe d'orange, herbes coupées, poivre, pierre à fusil, amande...

Bouche : Texture sensuelle, caressant, puis une sensation de légèreté, de grâce subtile et élégante. Des saveurs de fruits blancs, de pêche beurrée et de praliné, une touche tonique de zestes d'agrumes. Finale intense, interminable

Accords mets-vins : Homard rôti, un turbot et son risotto truffé ou une poularde de Bresse en demi-deuil. Mais aussi des ris de veau à la crème d'asperges vertes et morilles.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure avant

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique