

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2019



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 vibration 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 marno-calcaire très pierreux, à l'argile fine et légère, qui donne au vin cette tension, cette vibration minérale et cette intensité 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 millésime 2019 naturellement dense et concentré : il en souligne les qualités, sans jamais grossir le trait, et ne fait qu'en renforcer l'énorme potentiel de séduction de ce Champ-Canet !

Ici, les arômes gourmands et voluptueux jaillissent du verre : les pâtisseries fines et le miel voisinent avec la crème de fruits blancs et la pâte d'amande, l'huile de noisette ou de sésame enrobe une dimension florale épanouie, autour de la violette et des fleurs jaunes, le jus de poire s'accommode d'une touche rafraîchissante de verveine mais aussi de zestes d'orange ou de mandarine. Peu à peu, la minéralité s'installe, d'abord sur un registre corsé et iodé évoquant la carapace de crustacé, puis sur une dimension pierreuse et fumée.

On retrouve en bouche ce merveilleux équilibre entre une texture sensuelle, caressante, gorgée de fruits mûrs, et une dimension épicée, presque pimentée, qui excite nos sens. Les saveurs de fruits blancs, de pêche beurrée et de praliné s'accompagnent d'une touche tonique de zeste confit, de poivre noir et de piment d'Espelette. On adore la finale, à la fois puissante, sereine et pleine d'un fruit particulièrement savoureux. Elle envahit le corps et l'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 1 bouteille par client

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Sophistiqué et voluptueux : pâtisseries fines, miel, crème de fruits blancs et pâte d'amande, huile de noix ou de sésame, violette et fleurs jaunes, jus de poire. Verveine et zestes d'orange ou de mandarine. Pincés de crustacés, pierre frottée.

Bouche : Une texture sensuelle, caressante, gorgée de fruits mûrs, et une dimension épicée, presque pimentée, excitante. Les fruits blancs, la pêche beurrée, le praliné s'accompagnent d'une touche tonique de poivre, de piment d'Espelette et de zeste confit

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 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage au moins 1 heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique