

Domaine Comtesse de Chérissey - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2018



Hélène et Laurent sont aujourd'hui les heureux propriétaires et exploitants de cette fabuleuse parcelle d'1.6 hectares d'un seul tenant, situées sur les hauteurs du finage de Puligny, juste au-dessus des Truffières.

Les vieilles vignes ont été majoritairement plantées dans les années 1950, sur des sols marno-calcaires, caillouteux et très pauvres, où la roche affleure parfois. Ils culminent à 350 mètres environ. L'âge des vignes et leur enracinement très profond donnent des raisins concentrés, à l'aromatique expressive, mais imprégnés de cette vibration minérale et cette tension si caractéristiques.

Comme pour l'ensemble de ses crus, Laurent fait le choix d'un élevage avec très peu de bois neuf (à peine 10%). Il fait également varier les tailles des contenants, entre traditionnelles pièces bourguignonnes de 228 litres et des demi-muids plus grands, jusqu'à 500 litres, qu'il tend à privilégier sur les millésimes plus riches et solaires, de plus en plus fréquents. Un élevage qui se révèle aujourd'hui, après deux années supplémentaires en bouteille, d'une infinie délicatesse, parfaitement au service du fruit et du sol.

Cette année, ce 1^{er} Cru Hameau de Blagny affiche un équilibre remarquable entre sensualité et fraîcheur. Si le 1er Cru Genelotte évoque le printemps, ce magnifique Hameau de Blagny convoque plutôt des parfums d'été : on pense à des champs de blé mûr, des fleurs épanouies, entre jonquille, lilas blanc et mimosa ou encore à un miel de fleurs du verger. Les notes de crème de fruits blancs voisinent avec l'ananas et la mangue, les évocations boulangères de mie de pain bien souple, avec une note gourmande de puits d'amour ou d'île flottante. Au fil de l'aération, un élan épicé s'affirme, sur des nuances de baie de genièvre et de clou de girofle.

L'affirmation du fruit passe par une bouche pulpeuse, ample et particulièrement expressive : on se régale de saveurs de mirabelle, d'abricot et d'ananas, de jus de pêche jaune plus vrai que nature, complétées de notes plus acidulées et stimulantes de rhubarbe et de fruit de la passion. On aime l'énergie souterraine que le vin déploie, qui excite nos papilles avant d'envahir le corps tout entier. Une énergie venue de la terre et de la roche, avec ses évocations de sous-bois, de chanterelles et de racines mais aussi de pierre mouillée par une pluie d'été. La finale est interminable, d'une envergure impressionnante.

Résolument gastronomique, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Hameau de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Blagny brillera sur un saumon à l'oseille à la façon de chez Troisgros, ou une barbue rôtie, accompagnée d'un beurre blanc et servie avec une tombée de poireaux, ou encore un Saint-Pierre « Retour des Indes » inspiré par les Roellinger père et fils.

Un vin de gourmandise et d'émotion.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérisey - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sensuel mais frais : champs de blé mûr, fleurs blanches et jaunes épanouies, miel de fleurs du verger, crème de fruits blancs, ananas et mangue, mie de pain, puits d'amour et île flottante, baie de genièvre et clou de girofle, zeste de mandarine

Bouche : Pulpeuse, ample et expressive, gorgée de saveurs de mirabelle, d'abricot et d'ananas, de jus de pêche plus vrai que nature, des notes acidulées de rhubarbe, de clémentine et de fruit de la passion. Energie racinaire et pierreuse. Longue finale pénétrante

Accords mets-vins : Un saumon à l'oseille à la façon de chez Troisgros, ou une barbue rôtie, accompagnée d'un beurre blanc et servie avec une tombée de poireaux, ou encore un Saint-Pierre « Retour des Indes » inspiré par les Roellinger père et fils.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques