Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2020

Situé dans le prolongement Nord-Est du Premier Cru La Garenne, le petit hameau de Blagny, et sa quarantaine d'hectares de vignes, domine les vignobles de Meursault et Puligny-Montrachet, se situant à cheval sur les deux célèbres communes. Premier cru de haut de coteau, à plus de 300 mètres, le finage de Blagny bénéficie d'un sol marno-calcaire assez caillouteux en surface.

Sa situation en altitude et son substrat donnent souvent des vins à la finesse remarquable. Le Domaine a la chance d'exploiter ici une parcelle de très vieilles vignes, de plus de 60 ans, aux rendements faibles, avec des raisins très concentrés, souvent millerandés, imprégnés des messages du sol et de la roche. La promesse d'un Puligny-Montrachet intense et profond.

Comme son voisin La Garenne, ce cru se révèle chaque année davantage, profitant pleinement de la succession récente de millésimes chauds et solaires : à sa fraîcheur et son énergie naturelle s'ajoute une densité charnue, particulièrement savoureuse, typique du millésime 2020.

Après une bonne aération, le nez, très élégant, s'élève dans un registre pur et aérien évoquant l'acacia, le cerfeuil finement anisé et la violette, complétés de notes épicées de baie de genièvre et de noix de muscade. Citron et mandarine confite précèdent des évocations franches et juteuses de poire et de pêche blanche, mêlées à une touche de pain frais. L'expression du sol souligne la fraîcheur du vin, sur une nuance de pierre mouillée. Le mot qui nous vient à l'esprit à ce stade, c'est bien celui d'harmonie.

Une harmonie que rien ne vient déranger en bouche : l'équilibre entre densité fruitée, autour des fruits blancs, du litchi et des fruits à noyau, se marie à merveille avec une trame saline qui resserre le propos et gaine littéralement la matière du vin, pourtant riche en extraits secs. Très expressif, ce Puligny-Montrachet Hameau de Blagny déploie une densité et une profondeur peu communes pour ce Cru. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée et saline particulièrement salivante.

On pourra envisager de goûter une bouteille de ce superbe 1er Cru dans sa jeunesse. On veillera bien sûr à le carafer alors au moins une demi-heure avant de le servir. Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'un beurre citronné s'imposeront d'elles-mêmes ! Après quelques années de vieillissement, turbot rôti ou ris de veau semblent incontournables. Succulent.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Particulièrement sensuel et charmeur : des notes florales plutôt suaves de jasmin et suc de violette, anis, résine de pin, menthe fraîche, cerfeuil, sucre glace, poire, pêche blanche, prune jaune, melon. Citron confit, mandarine. Gingembre. Fumée

Bouche : Une chair fruitée et savoureuse, aux franches évocations de fruits blancs compotés et de litchi. Très expressive, elle déploie une densité et une profondeur peu communes. La finale s'imprègne d'une minéralité poivrée et saline

Accords mets-vins : Langoustines ou Noix de Saint-Jacques rôties, puis déglacées au Noilly-Prat et accompagnées d'une beurre citronné.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique