

DOMAINE ETIENNE SAUZET
Puligny Montrachet AC
La Garenne 1er Cru Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Etienne Sauzet
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Burghound 91-93, Parker 90-92

Von zum Teil über 25-jährigen Reben, welche dazugekauft werden, die Parzellen aber vom Sauzet-Team bewirtschaftet werden. Ausgebaut in Barriques (wovon 25% neu). Im Bouquet mit Aromen von Birnen, grünem Apfel, Nektarinen und etwas Zitronat, unterlegt von floral-würzigen und mineralischen Noten von Zitronenmelisse, gerösteten Nüssen und feuchtem Strand-Kies. Am Gaumen mit gutem Zug nach Vorne, dabei samtig-saftige Frucht zeigend und wiederum einem fein-würzigen Mineralik Touch im Finale.

Empfehlung

Wunderbarer zu einer klassischen "Bouillabaisse" mit "Sauce Rouille", oder zu pochierem Steinbutt auf Gemüse-Bett mit Noilly-Prat Sauce. Toll auch zu traditionellen Königin-Pastetchen.

Produzent

Gegründet wurde das Weingut in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von Etienne Sauzet (1903-1975). Bereits 1973 stieg sein Schwiegersohn Gerard Boudot, in den Betrieb mit ein. Inzwischen werden die 15 Hektar von Etiennes Enkelin Emilie - die Tochter von Gerard - und ihrem Mann Benoît Riffault geführt. Sowohl beim Anbau als auch bei der Vinifikation gilt das Hauptaugenmerk auf schonendem Umgang mit und für die Natur. So wird schon seit 2006 nach organisch-biologischen Vorsätzen gearbeitet und seit 2010 auch nach biodynamischen Grundsätzen. Auch im Keller wird mit viel Akribie und wenig Intervention gearbeitet, so ist den auch der Neuholz-Anteil beim Fassausbau der Weine, möglichst gering gehalten. Ihre Weine zeichnen sich vor allem durch ihre Finesse und Frucht aus, vereinen Eleganz und Fülle, sowie Lebendigkeit und Mineralität und gehören zweifelsohne mit zu den begehrtesten Referenzen aus Puligny-Montrachet.