

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2016



Voici l'un des premiers crus les plus recherchés de Puligny (avec Cailleret, Pucelles ou Folatières), un des plus célèbres aussi, qui plus est lorsqu'il est signé par l'un des meilleurs domaines de la Côte de Beaune. Ne nous y trompons pas, ce Puligny Les Combettes a tout d'un très grand vin : la puissance, la complexité, la persistance et une capacité de garde exceptionnelle !

Ce n'est pas un hasard si cette parcelle des Combettes, à la parfaite exposition au levant, constitue la « vigne-mère » pour toutes les autres parcelles du Domaine Sauzet : c'est d'ici que proviennent les greffons pour toutes leurs replantations en sélection massale. Ici, les vieilles vignes bénéficient d'un sol argileux plus profond (80 centimètres environ), avant de plonger dans la roche-mère calcaire. Le climat des Combettes, à proximité directe du Premier Cru « Charmes » de Meursault, partage avec lui puissance, profondeur, velouté de texture mais aussi ces fascinants accents rocailleux qui signent les plus grands bourgognes blancs !

Dès le premier nez, pur et expressif, on perçoit le remarquable équilibre entre floral, fruité et minéral, que vient délicatement enrober un élevage d'une redoutable précision. A noter d'ailleurs que Benoît Riffault fait le choix particulièrement judicieux de repasser le vin 4 à 6 mois en cuve, après son passage en fûts, afin d'en parfaire les équilibres et de permettre au vin de retrouver sa pureté originelle.

Miel d'acacia, chèvrefeuille, poire Comice, eucalyptus, zeste d'orange et de pamplemousse, millefeuille, noisette fraîche, sésame grillé, sillex frotté, poivre blanc... Les arômes s'entremêlent ici avec une grande délicatesse. En bouche, le vin est déjà ample, mais il est évident qu'il gagnera encore en profondeur au fil des années. La finesse de texture est exceptionnelle, évoquant les étoffes les plus précieuses ! La trame minérale, saline, précise et serrée, fait vibrer le vin sur les papilles...

Voici incontestablement un vin brillant, une ode élégante et raffinée à un terroir d'exception. N'oublions pas que le climat des Combettes figurait déjà, avec Cailleret, parmi ce que les anciens nommaient les « Têtes de cuvée », bien avant son classement de 1936 en 1^{er} cru.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : miel fin, chèvrefeuille, poire Comice, eucalyptus, zeste d'orange et de pamplemousse, millefeuille, noisette fraîche, sésame grillé, silex frotté, poivre blanc

Bouche : Finesse de texture exceptionnelle. Trame minérale serrée et vibratoire. Très grosse allonge, sur la percussion minérale. Va gagner en profondeur.

Accords mets-vins : Navarin de Homard (façon B. Pacaud), risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafier au moins 1 heure
avant de servir.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique