

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2017



Voici certainement l'un des plus célèbres et recherchés premiers crus de Puligny-Montrachet, qui a, comme Cailleret, Pucelles ou Folatières, bien des atours d'un Grand Cru et, en particulier, cet équilibre magistral entre puissance et finesse.

Ici, les vignes d'une quarantaine d'années plongent en profondeur dans un parfait substrat argilo-calcaire, très pierreux en surface. Voisin direct des Premiers Crus de Meursault, Charmes et Perrières, le climat des Combettes partage avec eux cette puissance doublée d'une élégance altière, cette rare profondeur et ces fascinants accents rocaillieux qui certains des plus grands bourgognes blancs !

Sur ce splendide millésime 2017, le Puligny-Montrachet Les Combettes éblouit d'emblée par la qualité exceptionnelle de son fruit, sa pureté et sa complexité aromatique. Après un élevage fin et précis, sans fût neuf, il apparaît déjà très expressif, à condition bien sûr qu'on lui laisse le temps de s'aérer, et surtout parfaitement balancé entre concentration et finesse.

On admire avant tout l'accord entre sensualité gourmande d'un côté, raffinement floral et intensité minérale de l'autre : poire fraîche, pêche de vigne bien mûre, une note subtile de cire d'abeille, une autre évoquant la pâtisserie fine entre praliné, millefeuille et noisette grillée, il y a là de quoi vous mettre en appétit. D'autant que ce bouquet semble parcouru de part en part d'un vent de fraîcheur sur des évocations de verveine, de chèvrefeuille, d'eucalyptus et de galets de rivière.

Quelle maîtrise et quelle élégance ! Ces impressions se confirment parfaitement en bouche où le vin se montre déjà d'une intensité et d'un équilibre qui tutoient la perfection. De l'ampleur qui se révèle dans une texture soyeuse et élastique, une superbe intensité de saveurs, portée par une tension minérale de tout premier plan, une imbrication parfaite du fruit avec cette trame épicée (poivre blanc, curcuma) qui rend le vin particulièrement sapide, une longueur superlative...

On a beau chercher, on ne voit pas ce qu'il manque à ce vin. A part bien sûr de pouvoir continuer à s'épanouir dans votre cave aussi longtemps que votre patience vous permettra d'attendre... Un minimum de 5 années s'imposent, il le mérite ! Quand on déguste un blanc comme celui-ci, on comprend mieux pourquoi Les Combettes étaient déjà considérées comme une « Tête de cuvée » au 19^{ème} siècle, bien avant leur classement en premier cru...

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : A la fois sensuel, floral et minéral : poire fraîche, pêche de vigne bien mûre, une note subtile de cire d'abeille, praliné, millefeuille et noisette grillée. Verveine, chèvrefeuille, eucalyptus. Galets de rivière. Poivre blanc.

Bouche : Superbe concentration en attaque ; texture soyeuse et élastique. Milieu de bouche parfaitement resserré, tendu par une trame épicée (curcuma) très sapide.

Accords mets-vins : Poissons nobles et crustacés, beurre blanc ou jus crévés. Volaille ou ris de veau en sauce truffée. Fromages de vache bourguignon (langres, époisses).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique