

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2018



Voici l'un des premiers crus les plus recherchés de Puligny (avec Cailleret, Champ Canet, 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 du grand vin : le raffinement aromatique, la structure d'une redoutable précision, la puissance parfaitement maîtrisée et, de toute évidence, une très grande capacité de garde !

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 de plus de 50 ans, en moyenne, 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 et cette sophistication aromatique qu'il sait donner au vin, en faisant ainsi un des modèles du grand Bourgogne blanc que la planète entière s'arrache !

Dès le premier nez, pourtant très complexe et étagé, on est saisi par la sensation d'harmonie qu'il dégage. Tout semble s'enchaîner comme une évidence : le chèvrefeuille, le lilas, le jasmin, la menthe fraîche, le cerfeuil anisé, la feuille de cassis, le beurre fondu, le pain toasté, l'amande torréfiée, la poire, la confiture de lait, le miel d'acacia... Quelle farandole ! Quel délice !

En bouche, on continue à grimper sur l'échelle du plaisir ! Ce 1^{er} cru Les Combettes se montre incroyablement complexe et magistralement équilibré : voluptueux en entame mais aussi tendu et accrocheur sur le palais, il déploie majestueusement ses saveurs d'herbes fines, de citron vert, d'écorce d'orange et de pâtisseries sophistiquées. La longueur en bouche est phénoménale : la matière s'étire à l'infini sur une trame délicatement saline et pierreuse.

Il devrait atteindre son apogée d'ici une dizaine d'années : on pense alors immédiatement à une divine association « volaille de Bresse et Homard », en cocotte lutée de préférence...

N'oublions pas que le climat des Combettes figurait déjà, avec Cailleret, parmi ce que les anciens nommaient les « Têtes de cuvée », bien avant

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

son classement de 1936 en 1^{er} cru... On comprend mieux quand on goûte un vin de cette stature ! Impérial !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication :
chèvrefeuille, lilas, jasmin, menthe
fraîche, cerfeuil anisé, feuille de cassis,
beurre fondu, pain toasté, amande
torréfiée, pierre frottée, poire, confiture
de lait, miel d'acacia

Bouche : Voluptueuse en entame puis
tendue et accrocheuse sur le palais. Des
saveurs d'herbes fines, de citron vert,
d'écorce d'orange et de pâtisseries
sophistiquées. La longueur est
phénoménale sur une finale pierreuse,
épicée

Accords mets-vins : Navarin de Homard
(façon B. Pacaud), Volaille de Bresse et
homard en cocotte luttée, un turbot rôti
aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique