

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2018



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 élégance.

Ici, les vignes d'une quarantaine d'années, orientées plein Est sur un coteau à faible pente, plongent en profondeur dans un substrat très calcaire : le sol y est très mince et pierreux. Voisin direct des Premiers Crus de Meursault, Charmes et Perrières, le climat des Combettes partage avec eux cette intensité doublée d'une élégance altière, cette rare profondeur et ces fascinants accents rocailleux qui animent certains des plus grands bourgognes blancs !

Lorsque nous l'avons découvert en novembre dernier (encore en cours d'élevage), ce splendide Combettes s'est immédiatement distingué, offrant déjà le profil le plus expressif et généreux de toute la gamme. La période estivale très ensoleillée, combinée à un élevage d'une subtilité exceptionnelle, lui ont décidément bien réussi !

Par sa sensualité gourmande et la richesse de son fruit, le bouquet nous rappelle presque celui des Charmes : ici, les fleurs se font plus suaves, sur le chèvrefeuille, la fleur d'oranger mais aussi la rose, le lys, puis le genêt. Le fruit jallit, mûr et savoureux, évoquant la pomme, la poire pochée et la gelée d'abricot. On aime aussi ces notes gourmandes de ficelle beurrée, de pâte d'amande et, même, de corne de gazelle !

Si l'entame de bouche, avec son volume de fruit considérable (on pense désormais à la pêche), nous plonge dans un océan de volupté, peu à peu, le sol reprend ses droits. Le calcaire semble agir comme s'il « retendait la corde de l'arc » : plus il avance en bouche, plus le vin apparaît vertical, énergique, parcouru d'une touche acidulée évoquant le zeste d'orange. Il vibre sur le palais, excite les papilles et nous fait chavirer jusqu'à sa longue finale, à la fois sensuelle et pierreuse !

Succulent de bout en bout, ce superbe Combettes brillera d'ici quelques années pour accompagner un poulet aux langoustines, ou, mieux encore, un duo poularde-homard cuit en cocotte lutée. 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...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : A la fois sensuel, floral et minéral : pierre frottée, fleurs suaves, sur le chèvrefeuille, la fleur d'oranger, la rose, le lys, puis le genêt. Pomme, poire pochée et gelée d'abricot. Ficelle beurrée, pâte d'amande et corne de gazelle.

Bouche : Volupté de l'entame, avec un volume considérable de fruit. Plus il avance, plus le vin devient vertical, énergique, tendu par le calcaire et parcouru d'une touche acidulée de zeste d'orange

Accords mets-vins : Poissons nobles et crustacés, beurre blanc ou jus crévés.
Duo poularde-homard cuit en cocotte lutée. Fromages de vache bourguignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique