

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019



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 : sa prodigieuse complexité aromatique, sa structure d'une redoutable précision, sa puissance et sa profondeur naturelle parfaitement canalisées, son imprégnation minérale aux accents empyreumatiques, sa grande capacité de garde ! Tout y est.

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 !

Dès le premier nez, pourtant très complexe et étagé, on est saisi par la sensation d'harmonie qu'il dégage : la minéralité presque anguleuse, « pointue », s'équilibre merveilleusement avec des notes gourmandes de pâtisseries fines, de fruits frais et d'épices douces. Tout s'enchaîne comme une évidence : herbes et fleurs séchées, eucalyptus, baie de genièvre, baklava et miel d'acacia, quatre-quarts juste sorti du four, jus de poire, anis et cerfeuil, une note fumée de pierre frottée, le zeste d'orange, le pain d'épices, la feuille de tabac frais, une touche beurrée, une autre presque piquante de gingembre ou de radis noir... C'est un festival !

En bouche, on continue à grimper sur l'échelle du plaisir et de la gourmandise ! Ce 1er cru Les Combettes se montre incroyablement complexe et équilibré : voluptueux en entame, riche en extraits secs, il ne manque pas pour autant d'une tension accrocheuse. Les saveurs d'amandine aux poires, finement caramélisées, et de pêche rôtie au miel s'accrochent parfaitement d'une dimension herbacée mystérieuse et rafraîchissante. L'expression minérale devient franchement empyreumatique sur la finale. La longueur en bouche est impressionnante.

Il devrait atteindre son apogée d'ici une dizaine d'années : on pense alors

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : herbes et fleurs séchées, eucalyptus, baie de genièvre, baklava, miel d'acacia, quatre-quarts, jus de poire, anis et cerfeuil, une note fumée de pierre frottée, zeste d'orange, pain d'épices, tabac frais, gingembre, radis noir

Bouche : Voluptueuse et riche en extraits secs. Les saveurs d'amandine aux poires, finement caramélisées et de pêche rôtie au miel se marient à une dimension herbacée mystérieuse et rafraîchissante. Minéralité franchement empyreumatique sur la finale

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 2039

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique