

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2022



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 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 les plus grands bourgognes blancs !

Lorsque nous l'avons découvert fin octobre dernier (encore en cours d'élevage), ce splendide Combettes s'est distingué, offrant déjà un profil particulièrement expressif, entre éclat gourmand du fruit, fraîcheur et raffinement floral. Sans parler de sa vibration minérale tout bonnement fascinante. Autant de qualités qui le structurent encore davantage aujourd'hui.

Dès le premier nez, on aime son empreinte à la fois sensuelle et tonique, dominée par l'éclat du fruit frais et l'élégance de sa dimension florale. On tombe immédiatement sous le charme de fleurs douces et épanouies, autour du chèvrefeuille, de la fleur d'oranger mais aussi du lys, du jasmin et d'une touche de miel de fleurs jaunes. Le fruit jaillit, frais et savoureux, évoquant la pomme, la poire Williams, la mirabelle et un soupçon d'abricot. On se régale de notes gourmandes de ficelle beurrée, de pâte d'amande et de cake au citron. Le tout est constamment rafraîchi, dynamisé même, par une brise aux accents chlorophylliens et mentholés qui semble souffler au-dessus du verre.

Si l'entame de bouche, avec son volume de fruit considérable (on pense désormais à la pêche) et son toucher soyeux, 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 les zestes d'agrumes. Il vibre sur le palais, excite les papilles et nous fait chavirer jusqu'à sa longue finale, à la fois ample et pierreuse.

Particulièrement profond et succulent de bout en bout, ce superbe Combettes brillera d'ici quelques années pour accompagner 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 19ème siècle, bien avant

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

leur classement en premier cru... Iconique.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : à la fois sensuel, floral et tonique :
chèvrefeuille, fleur d'oranger, lys, jasmin,
miel de fleurs jaunes, pomme, poire
Williams, mirabelle, abricot, ficelle
beurrée, pâte d'amande, cake au citron,
brise aux accents, chlorophylliens et
mentholés.

Bouche : volume de fruit considérable
(pêche), toucher soyeux. Plus il avance en
bouche, plus le vin apparaît vertical
(calcaire), énergique, parcouru d'une
touche acidulée évoquant les zestes
d'agrumes. Longue finale ample et
pierreuse.

Accords mets-vins : d'ici quelques années
pour accompagner un duo poularde-
homard cuit en cocotte lutée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique