

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2016



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 altière, cette rare profondeur et ces fascinants accents rocailleux qui signent les plus grands bourgognes blancs !

Encore une fois en 2016, 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 équilibré entre concentration et finesse.

C'est bien l'expression du terroir qui domine ici. Taillé pour une grande garde, le vin commence à livrer sa belle complexité et, surtout, son harmonie entre fruité, floral et minéral. Au nez, on passe allégrement de la poire au miel d'acacia, de la crème pâtissière à la bergamote et autres agrumes confits, de l'eucalyptus à l'amande grillée, du silex frotté au poivre blanc et au curcuma.

En bouche, la justesse des équilibres se confirme : tout coule de source avec une grande élégance, l'onctuosité qui tapisse le palais, la tension qui donne ce qu'il faut d'énergie et de verticalité, la fine trame minérale qui ne cesse de faire monter la finale... Nous sommes ici au sommet de l'appellation, avec ce vin d'une profondeur remarquable, parti pour durer 12 ou 15 ans au moins !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Une leçon d'harmonie entre fruité, floral et minéral. Miel d'acacia, poire, bergamote et agrumes confits, silex, poivre blanc, eucalyptus, crème fouettée, amande...

Bouche : Superbe concentration en attaque ; milieu de bouche parfaitement resserré, droit et tendu. Minéralité intense qui fait vibrer et monter le vin très longtemps en bouche.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures
minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique