

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2024 - blanc



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 - la vigne des Sauzet touche d'ailleurs la parcelle des Charmes des Comtes Lafon -, partage avec lui puissance, profondeur, velouté de texture mais aussi ces fascinants accents rocaillieux et cette richesse aromatique qu'il sait donner au vin !

Dès le premier nez, expressif et harmonieux, on plonge ici dans un univers de volupté et de gourmandise. La douceur du miel d'acacia et des notes caressantes de jasmin ou de violette se mêlent à l'amande grillée et à la praline, à un jus de poire expressif, aux fruits à noyau bien mûrs (pêche en tête) et au citron confit. Quelques touches de pain frais et de financier soulignent le charme sensuel du bouquet. Une touche plus poudrée évoquant la pierre concassée plane maintenant au-dessus du verre, rafraîchie de quelques notes iodées. Baie de genièvre et noix de muscade ferment le ban d'un bouquet complexe, à la fois charmeur et tellement distingué.

En bouche, on continue à grimper sur l'échelle du plaisir et de la gourmandise ! Ce 1er cru Les Combettes se montre parfaitement équilibré : voluptueux et charnu, riche en extraits secs, il ne manque pas pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

autant d'une tension accrocheuse. Les saveurs de tarte à la mirabelle et de pêche finement beurrée sont relevées de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et l'amaro. L'expression minérale devient franchement empyreumatique et saline sur la finale. La longueur en bouche est impressionnante.

Il devrait atteindre son apogée d'ici 8 ou 10 ans : on pense alors immédiatement à une divine association « volaille de Bresse et Homard », en cocotte lutée, à la façon de Matthieu Viannay pour la Mère Brazier...

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 3 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : expressif et harmonieux : miel d'acacia, jasmin, violette, amande grillée et praline, poire, fruits à noyau, citron confit, pain frais, financier, pierre concassée, baie de genièvre et noix de muscade.

Bouche : voluptueuse et charnue, riche en extraits secs, tension accrocheuse, tarte à la mirabelle, pêche finement beurrée, fins amers (écorces d'agrumes, amaro), expression minérale devenant franchement empyreumatique et saline sur la finale.

Accords mets-vins : Il devrait atteindre son apogée d'ici 8 ou 10 ans : on pense alors immédiatement à une divine association « volaille de Bresse et Homard », en cocotte lutée, à la façon de Matthieu Viannay pour la Mère Brazier...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2048

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique