

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2024 - blanc



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 rocaillieux qui animent et font vibrer sur le palais 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 de citronnier et des fleurs du verger, du jasmin et d'une touche enveloppante de miel d'acacia. Le fruit jaillit, frais et savoureux, évoquant la pomme Boskoop, la poire Comice, 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

comme celui-ci, on comprend mieux pourquoi Les Combettes étaient déjà considérées comme une « Tête de cuvée » au 19ème siècle, bien avant leur classement en premier cru... Iconique.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets clairs, typique des grands blancs de Puligny, lumineuse et nette dans le verre.

Nez : Chèvrefeuille, fleur de citronnier, jasmin et miel d'acacia ouvrent un nez sensuel. Le fruit frais éclate : pomme Boskoop, poire Comice, mirabelle, abricot. Notes de pâte d'amande, cake citron et touche mentholée.

Bouche : L'attaque est voluptueuse, soyeuse, portée par un fruit charnu évoquant la pêche. Le calcaire retend progressivement le vin, qui devient vertical, acidulé, vibrant. Longue finale ample et pierreuse, épicée, d'une remarquable profondeur.

Accords mets-vins : Magnifique sur un duo poularde et homard cuit en cocotte lutée, dans quelques années, lorsque sa tension pierreuse et sa profondeur auront pleinement fondu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2044

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique