

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2017 - 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 : l'élégance raffinée, la structure d'une redoutable précision, la puissance parfaitement maîtrisée et, de toute évidence, une très grande capacité de garde !

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, partagent avec lui puissance, profondeur, velouté de texture mais aussi ces fascinants accents rocaillieux qu'il sait donner au vin, en faisant ainsi des modèles du grand Bourgogne blanc que la planète entière s'arrache !

Dès le premier nez, pur et expressif, on perçoit le remarquable équilibre entre une irrésistible sensation de fraîcheur, florale et minérale, et l'éclat gourmand d'un fruit parfaitement sain et mûr. Un équilibre souligné avec maestria par un élevage aussi discret que précis. A noter d'ailleurs que Benoît Riffault fait le choix judicieux de repasser le vin près de 6 mois en cuve, après son passage en fûts (intégrant un peu plus d'un tiers de bois neuf), afin d'en parfaire les équilibres et de permettre au vin de retrouver toute sa pureté originelle.

Roche pilée, craie humide, chèvrefeuille, lilas blanc, violette, poire et pêche juste cueillies, une touche délicate d'épices douces, une autre de zeste d'orange, on voyage dans un univers de raffinement et d'harmonie. Si le bouquet est aérien et très subtil, le vin sait aussi en bouche se montrer ample et généreux, bien ancré dans le sol. Ici, les fruits deviennent plus gourmands encore, presque confiturés, mêlant des saveurs de coing, de mirabelle et d'abricot. Le sol imprime sa marque avec netteté et intensité, apportant une bonne fermeté à la structure et une dimension résolument poivrée, et même pimentée, qui dynamise la finale et n'en finit pas de nous faire saliver.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La persistance en bouche est phénoménale, tout comme l'énergie tellurique qui se dégage de ce Combettes. 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 1^{er} cru... On comprend mieux quand on goûte un vin de cette stature ! Impérial !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : roche pilée, craie humide, chèvrefeuille, lilas blanc, violette, poire et pêche juste cueillies, une touche délicate d'épices douces, , une autre de zeste d'orange.

Bouche : Finesse de texture exceptionnelle, tout en étant ample et généreux. Trame minérale serrée et vibratoire. Très grosse allonge, sur la percussion minérale. Va encore gagner en profondeur.

Accords mets-vins : Navarin de Homard (façon B. Pacaud), risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique