Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2015 - blanc



Voici peut-être le premier cru de Puligny le plus recherché, 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 d'un vin "culte": la puissance, la race, la persistance et une capacité de garde exceptionnelle !

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 bénéficient d'un sol argileux assez 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 rocailleux qui signent les plus grands bourgognes blancs !

Dès le premier nez, pur et expressif, on perçoit le remarquable équilibre entre floral, fruité et minéral, que vient délicatement enrober un élevage d'une redoutable précision. A noter d'ailleurs que Benoît Riffault fait le choix particulièrement judicieux de repasser le vin 4 à 6 mois en cuve, après son passage en fûts, afin d'en parfaire les équilibres et de permettre au vin de retrouver toute sa pureté originelle.

Miel d'acacia, chèvrefeuille, poire comice, eucalyptus, agrume confit, millefeuille, noisette fraîche, silex frotté, poivre blanc…c'est une farandole d'arômes qui excitent vos sens et vous font littéralement planer. En bouche, le vin est à la fois ample, puissant et extraordinairement profond. Quelle longueur ! Quelle texture ! Ce « Combettes » est incontestablement un très grand vin… N'oublions pas qu'il figurait déjà, avec Cailleret, parmi ce que les anciens nommaient les « Têtes de cuvée », bien avant son classement de 1936 en 1er cru… et cela ne doit décidément rien au hasard!

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : miel d'acacia, chèvrefeuille, poire Conférence, eucalyptus, agrume confit, litchi, millefeuille, noisette fraîche, silex frotté, poivre blanc

Bouche : Ample et onctueuse en attaque, la tension revient en milieu de bouche. Frais et intensément minéral. Finale impressionnante de puissance parfaitement maîtrisée et de persistance

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 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique