

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2012 - blanc



Voici certainement le plus célèbre et le plus recherché des premiers crus de Puligny-Montrachet, celui qui a 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 rocaillieux qui signent les plus grands bourgognes blancs !

Ce superbe 2012 ne déroge pas à la règle, loin s'en faut, et éblouit d'emblée par sa complexité. Après un élevage fin et précis, sans fût neuf, et 3 ans passés dans les caves fraîches du Domaine, il commence à se déployer à sa juste mesure.

Sur ce millésime 2012, avare en quantité mais généreux en qualité de raisin, on trouve le juste équilibre entre concentration et finesse. Et, de toute évidence, 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, de la crème pâtissière aux agrumes confits, de l'eucalyptus à l'amande fraîche, du silex frotté au poivre blanc.

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, la fine trame minérale très salivante... Voici indéniablement un grand Puligny, à la profondeur remarquable, parti pour durer encore au moins 10 ans !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

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

Bouche : Superbe concentration en attaque,; milieu de bouche parfaitement resserré, droit et tendu. Très longue finale sur la minéralité.

Accords mets-vins : Poissons nobles et crustacés, beurre blanc ou jus crévés. Volaille ou ris de veau en sauce.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique