

Benoît Moreau - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020 - blanc



S'il connaît intimement, presque charnellement, les terroirs de Chassagne-Montrachet qu'il arpente quotidiennement depuis son enfance, Benoît a également eu envie, en se lançant « en solitaire », d'explorer d'autres horizons, de se frotter à des terroirs dont il aime les vins depuis longtemps sans jamais avoir eu l'occasion d'y travailler des vignes.

Le célèbre climat des Combettes, à Puligny-Montrachet, fait partie de ces nouvelles cordes que Benoît entend bien ajouter à son arc. En goûtant ce millésime 2020, on se dit qu'il a déjà tout compris de ce grand terroir : chapeau bas !

Les Combettes jouxtent le non moins célèbre Meursault-Charmes. Les deux Crus partagent le même substrat argilo-calcaire assez profond, pierreux en surface. Sur le millésime 2020, le vin affiche cependant un profil ciselé, tendu et aérien, qui lorgnerait presque du côté d'un Genevrières de Meursault ou d'un Truffière. Même si l'on retrouve en bouche cette sensualité, cette plénitude typique des Combettes à leur meilleur !

Après un élevage de 18 mois au total, en fûts et demi-muids, et quelques mois supplémentaires en bouteille, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes représente à nos yeux un des sommets de la collection proposée aujourd'hui par Benoît. Dès le premier nez aux accents légèrement toastés, on est séduit par la grâce et la fraîcheur de notes de fleurs blanches qui planent au-dessus du verre, entre jasmin, chèvrefeuille et fleurs du verger. On pense également à un miel subtil, d'acacia ou de tilleul, mâtiné de notes d'amandes et de noisettes fraîches. Une touche anisée évoque le cerfeuil ou l'aneth. Ici, tout scintille, avec une vraie subtilité : l'expression du sol se révèle dans un beau raffinement aux accents crayeux. Côté fruit, on reconnaît la poire et la pêche, juste cueillies, plus vraies que nature, associées à une touche tonique de zeste de citron jaune.

La bouche confirme la grande classe de ce Puligny Les Combettes, et surtout sa superbe vitalité : bien que dense et texturée, elle se montre incroyablement active, stimulant nos papilles grâce à cette trame saline et épicée puisée dans le sol. Elle porte également en elle toute l'énergie du fruit frais, autour des fruits blancs, des fruits à noyau et d'une touche acidulée de fruit de la passion et de mandarine. La finale est splendide d'élan et de longueur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nous tenons là une des grandes bouteilles du millésime : encore une fois, Benoît nous épate par la grâce naturelle et la formidable vitalité qu'il parvient à insuffler à son vin. On adore !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Floral et raffiné : fleur d'amandier, tilleul, acacia et muguet, jasmin, cerfeuil, aneth. Noisette fraîche. Un noyau fruité de pomme Granny, de poire et de zeste de citron jaune, beurre manié, suc de violette, pierre frottée, craie.

Bouche : Dense, texturée mais très active, gorgée de saveurs de poire, de pêche, de clémentine et de fruit de la passion. Finale puissante et fuselée, autour des agrumes, du poivre Sichuan et du piment. Très salivante.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. Plus tard, des ravioles de langoustines nappées d'une émulsion au yuzu ou des Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique