

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2021 - 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 rocailleux qui animent les plus grands bourgognes blancs !

Lorsque nous l'avons découvert en novembre 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. Seule ombre au tableau, Elsa Matrot nous prévenait déjà qu'au vu des rendements historiquement faibles sur ce millésime 2021, il n'y en aurait vraiment pas pour tout le monde...

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 d'oranger mais aussi du lys, du jasmin et d'une touche de miel de fleurs jaunes. Le fruit jaillit, frais et savoureux, évoquant la pomme, la poire Williams, la mirabelle et un soupçon d'abricot. On aime aussi ces notes gourmandes de ficelle beurrée, de pâte d'amande et de cake au citron.

Si l'entame de bouche, avec son volume de fruit considérable (on pense désormais à la pêche), 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...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : A la fois sensuel, floral et minéral : pierre frottée, fleurs suaves, sur le chèvrefeuille, la fleur d'oranger, la jasmin, le lys. Miel de genêt. Pomme, poire Williams et abricot. Ficelle beurrée, pâte d'amande et corne de gazelle. Cake au citron

Bouche : Volupté de l'entame, avec un volume considérable de fruit. Plus il avance, plus le vin devient vertical, énergique, tendu par le calcaire et parcouru d'une touche acidulée de zeste d'orange. Longue finale à la fois beurrée et pierreuse

Accords mets-vins : Poissons nobles et crustacés, beurre blanc ou jus crévés. Duo poularde-homard cuit en cocotte lutée. Fromages de vache bourguignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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