

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2015 - 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 splendide millésime 2015 éblouit d'emblée par la qualité exceptionnelle de son fruit, sa pureté et sa complexité aromatique. Après un élevage fin et précis, sans fût neuf, il apparaît déjà étonnamment expressif, parfaitement équilibré entre concentration et finesse.

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 fouettée aux agrumes confits, de l'eucalyptus à l'amande fraîche, du silex frotté au poivre blanc et au curcuma.

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 et de verticalité, la fine trame minérale qui ne cesse de faire monter la finale... Nous sommes ici au sommet de l'appellation, avec ce vin d'une profondeur remarquable, parti pour durer 12 ou 15 ans au moins !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vert, intense

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

Bouche : Superbe concentration en attaque ; milieu de bouche parfaitement resserré, droit et tendu. Minéralité intense qui fait vibrer et monter le vin très longtemps en bouche.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique