

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020 - blanc



Emilie Boudot et Benoît Riffault ont choisi de laisser s'affiner ce rayonnant 1^{er} Cru Combettes pendant une année supplémentaire en cave : bien leur en a pris, tant il rayonne aujourd'hui d'un éclat incandescent et nous rappelle la réussite impressionnante du millésime 2020 chez Etienne Sauzet ! Un concentré de charme, de profondeur et d'énergie, absolument irrésistible.

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 de plus de 50 ans, en moyenne, bénéficient d'un sol argileux plus 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, partage avec lui puissance, profondeur, velouté de texture mais aussi ces fascinants accents rocaillieux et cette sensualité aromatique qu'il sait donner au vin !

Passée une première touche aux accents fumés, entre pierre à fusil et amande torréfiée, le nez s'ouvre sur des parfums suaves et charmeurs de viennoiseries juste sorties du four, de compote de poire, de pêche blanche et de tarte à la mirabelle. On pense aussi à une crème anglaise. De délicates notes de citron jaune, de verveine et de petites fleurs du verger soulignent, de leur côté, la finesse du propos et la grande qualité des équilibres. Doté d'une grande puissance d'évocation, le nez évoque maintenant la fraîcheur d'épaisses frondaisons et de l'herbe grasse et verdoyante sur les berges d'une rivière.

Le plaisir est tout aussi intense en bouche, où le vin déploie son envergure impressionnante, portée par une matière texturée mais dynamique, animé de la chair acidulée des fruits à noyau et d'une intense touche citronnée. La longueur en bouche est phénoménale : la matière s'étire à l'infini sur une trame pierreuse qui vibre sur le palais.

Un très grand vin, qui brillera après quelques années supplémentaires en cave, pour accompagner des ris de veau à la crème, une poularde en demi-deuil ou un navarin de homard et ses petites rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, le cultissime chef de L'Ambroisie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : pierre à fusil et amande torréfiée, viennoiseries, compote de poire, pêche blanche, tarte à la mirabelle, crème anglaise, citron jaune, verveine, petites fleurs du verger.

Bouche : Matière texturée mais dynamique, animé de la chair acidulée des fruits à noyau et d'une intense touche citronnée. La longueur en bouche est phénoménale : la matière s'étire à l'infini sur une trame pierreuse qui vibre sur le palais.

Accords mets-vins : Des ris de veau à la crème, une poularde en demi-deuil ou un navarin de homard et ses petites rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, le cultissime chef de L'Ambroisie.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique