

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2023 - 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 rocaillieux qui animent les plus grands bourgognes blancs !

Lorsque nous l'avons découvert fin octobre dernier (encore en cours d'élevage), ce splendide Combettes s'est distingué, offrant un profil d'abord discret mais d'une rare élégance, entre pureté du fruit, fraîcheur minérale et raffinement floral. Sans parler de sa vibration minérale tout bonnement fascinante. Autant de qualités qui le structurent encore davantage aujourd'hui.

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 lilas, du jasmin et d'une touche subtile de miel d'acacia. Le fruit jaillit, frais et savoureux, évoquant la pomme Granny ou Reinette, la poire Comice, la mirabelle et la nectarine. On se régale de notes gourmandes de ficelle beurrée, de pâte d'amande et de financier au citron. Le tout est constamment rafraîchi, dynamisé même, par une brise aux accents chlorophylliens et mentholés qui semble souffler au-dessus du verre et quelques notes plus forestières, bucoliques, évoquant les fougères humides et les frondaisons, la mousse qui court sur l'écorce ou les murets en pierre sèche, à l'orée du bois.

Si l'entame de bouche, avec son volume de fruit considérable (on pense désormais à la pêche jaune et à l'abricot) et son toucher soyeux, 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, relevée d'un peu de poivre Sichuan qui apporte un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dernier éclat de fraîcheur.

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 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... Iconique.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : à la fois sensuel, tonique et floral : chèvrefeuille, fleur d'oranger, lilas, jasmin, miel d'acacia, pommes, poire Comice, mirabelle, nectarine, ficelle beurrée, pâte d'amande, financier au citron, brise aux accents, chlorophylliens et mentholés ...

Bouche : volume de fruit considérable (pêche, abricot), toucher soyeux. Plus il avance en bouche, plus le vin apparaît vertical (calcaire), énergique, parcouru d'une touche acidulée évoquant les zestes d'agrumes. Longue finale ample et pierreuse.

Accords mets-vins : d'ici quelques années pour accompagner un duo poularde-homard cuit en cocotte lutée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

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