

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2023 - blanc



Voici l'un des premiers crus les plus recherchés de Puligny, un des plus célèbres aussi, qui plus est lorsqu'il est signé par l'un des meilleurs domaines de la Côte de Beaune. Ne nous y trompons pas, cet emblématique Puligny Les Combettes a tout du grand vin, avec cette année, une profondeur et une persistance qui le rapproche du niveau d'un Grand Cru.

On est conquis par sa prodigieuse complexité aromatique, sa structure d'une redoutable précision, sa profondeur texturée parfaitement équilibrée par une imprégnation minérale et épicée dynamisante, sans parler de son évidente capacité de garde. En 2023, il ne lui manque décidément rien !

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, donne des vins à la parenté évidente. On retrouve la puissance, la profondeur, le velouté de texture mais aussi ces fascinants accents rocaillieux et cette richesse aromatique qu'il sait donner au vin !

Dès le premier nez, expressif et harmonieux, on plonge dans un univers où se mêlent fraîcheur et volupté. La douceur du miel d'acacia, du pollen et des notes caressantes de jasmin, de chèvrefeuille se mêlent à l'amande, à la poire Comice et à la pêche blanche. Quelques touches de pain frais et de financier soulignent le charme sensuel du bouquet. Une nuance plus poudrée de pierre concassée plane maintenant au-dessus du verre, avant de laisser souffler un air frais et tonique, apportant des notes d'estragon, de citronnelle, de zeste de mandarine, de jus de citron vert, mais aussi des évocations d'embruns chargés de sel iodé. Tout s'enchaîne dans la plus parfaite harmonie.

En bouche, on continue à grimper sur l'échelle du plaisir et de la gourmandise. Ce 1er cru Les Combettes se montre incroyablement complexe et équilibré : texturé, charnu, il ne manque pas pour autant d'une tension accrocheuse, aux accents salins. Les saveurs de tarte à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mirabelle et de pêche finement beurrée sont relevées de fins amers évoquant l'écorce d'un citron ou d'un pamplemousse. L'expression minérale devient délicatement empyreumatique et épicée sur la finale où se mêlent un grain pierreux et une note de poivre. La longueur en bouche est impressionnante.

Après un minimum de 5 ans de cave, on pense à la succulente association « poulette de Bresse et homard bleu », à la façon du Chef Mathieu Viannay.

N'oublions pas que le climat des Combettes figurait déjà, avec Le Cailleret, parmi ce que les anciens nommaient les « Têtes de cuvée », bien avant son classement de 1936 en 1er cru... On comprend mieux quand on goûte un vin de cette envergure !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : expressif et harmonieux : miel d'acacia, pollen, jasmin, chèvrefeuille, amande, poire Comice, pêche blanche, pain frais, financier, pierre concassée, estragon, citronnelle, zeste de mandarine, jus de citron vert, embruns chargés de sel iodé.

Bouche : texturée, charnue, tension accrocheuse aux accents salins. Tarte à la mirabelle, pêche beurrée, relevées de fins amers (écorce d'un citron ou d'un pamplemousse). Expression minérale empyreumatique et épicée sur la finale entre gain pierreux et muscade.

Accords mets-vins : Après un minimum de 5 ans de cave, on pense à la succulente association « poulette de Bresse et homard bleu », à la façon du Chef de la mère Brazier, Mathieu Viannay.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2047

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