Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2014

Voici certainement le premier cru de Puligny le plus recherché dans le monde entier, qui plus est lorsqu'il est signé par l'un des meilleurs domaines de toute la Côte de Beaune et qu'il trouve sur le magnifique millésime 2014 un équilibre tout bonnement magistral ! Ne nous y trompons pas, ce Puligny Les Combettes a tout d'un grand cru : la puissance, la race, la persistance et une capacité de garde exceptionnelle !

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 les replantations en sélection massale. Les vieilles vignes plongent en profondeur dans un substrat marno-calcaire très pierreux. Le climat des Combettes, à proximité directe des Premiers Crus de Meursault, Charmes et Perrières, partage avec eux cette puissance altière, cette rare profondeur et ces fascinants accents rocailleux qui signent les plus grands bourgognes blancs !

Dès le premier nez, on perçoit le remarquable équilibre entre floral, fruité et minéral, que vient délicatement enrober un élevage d'une précision d'orfèvre. A noter d'ailleurs que Benoît Riffault fait le choix particulièrement judicieux de repasser le vin 4 à 6 mois en cuve, après son passage en fûts, afin d'en parfaire les équilibres et de permettre au vin de retrouver toute sa pureté originelle.

Miel d'acacia, chèvrefeuille, poire comice, eucalyptus, agrume confit, millefeuille, noisette fraîche, silex frotté, poivre blanc…c'est une farandole d'arômes qui excite vos sens et vous transporte très loin et très haut. En bouche, le vin est à la fois ample, puissant mais toujours tendu. Quelle longueur ! Quelle sublime minéralité !

Nous voilà face à un cru d'anthologie, qui ne sera qu'encore plus grand dans 5 ou 10 ans!

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or intense, belle brillance

Nez : Fascinante sophistication : miel d’acacia, chèvrefeuille, poire Conférence, eucalyptus, agrume confit, litchi, millefeuille, noisette fraîche, silex frotté, poivre blanc

Bouche : Ample et onctueuse en attaque, la tension revient en milieu de bouche. Frais et intensément minéral. Finale impressionnante de puissance parfaitement maîtrisée.

Accords mets-vins : Navarin de Homard (façon B. Pacaud), risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028.

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques