Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2019

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 tout comme ces fascinants accents rocailleux et épicés qui animent certains des plus grands bourgognes blancs !

Lorsque nous l'avons découvert en octobre dernier (encore en cours d'élevage), ce splendide Combettes s'est immédiatement distingué, offrant déjà un profil particulièrement expressif, tout en profondeur fruitée gourmande et en sensualité épicée. Regoûté voici quelques jours, il confirme et dépasse même toutes nos espérances.

Dès le premier nez, on embarque au cœur d'une caravane des épices avec laquelle nous traversons allégrement les continents. On passe du clou de girofle à la bergamote, du poivre de Sichuan au cumin, du pain d'épices au ras el-hanout et au gingembre confit. Peu à peu, c'est une véritable vague de fruit qui envahit l'atmosphère, pour notre plus grand plaisir : on pense à une tatin mi-pomme, mi-poire, un coulis d'abricot, une gelée de coing ou de mirabelle. Le melon jaune bien mûr n'est pas loin, la pulpe d'orange non plus : c'est un pur délice !

L'entame de bouche, avec son volume de fruit considérable, prolonge cette ambiance délicieusement lascive et voluptueuse : on pense maintenant à un coulis de poire, à des petites prunes macérées, à une pomme Reinette finement caramélisée. Les épices ne sont pas en reste, se montrant au fil de la dégustation de plus en plus énergiques. La douceur orientale laisse la place à des notes poivrées, toniques, de baie de genièvre, poivre vert, bâton de réglisse, paprika et piment d'Espelette. Les évocations franches de zeste de citron, de cédrat et de mandarine soulignent le caractère stimulant du milieu de bouche. La finale envahit littéralement le palais et bien au-delà : elle pénètre le corps et l'esprit avec une facilité déconcertante. Le sol fait vibrer le vin jusqu'au plexus et prolonge les émotions pendant de longues minutes.

A ce stade, nous ne voyons qu'un scénario : oublier cette bouteille 8 ou 10 ans en cave, puis l'ouvrir sur un duo de homard et volaille de Bresse en cocotte luttée, accompagné d'un gâteau aux cèpes et d'une purée

« Robuchon ». Le nirvana ne devrait pas être très loin… Ce Puligny-Montrachet Les Combettes possède incontestablement la classe et la profondeur d’un Grand Cru !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Combettes - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Sensuel et épicé : amande, clou de girofle à la bergamote, du poivre de Sichuan au cumin, du pain d'épices au ras el-hanout et au gingembre confit, une tatin mi-pomme, mi-poire, coulis d'abricot, gelée de coing ou de mirabelle, melon jaune, orange

Bouche : Volupté de l'entame, avec un volume considérable de fruit : coulis de poire, prunes macérées, pomme Reinette finement caramélisée. Des épices plus toniques : baie de genièvre, poivre vert, bâton de réglisse, paprika, piment doux. Finale zestée

Accords mets-vins : A maturité sur un duo de homard et volaille de Bresse en cocotte luttée, accompagné d'un gâteau aux cèpes et d'une purée « Robuchon ».

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2039

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique