



PULIGNY-MONTRACHET

« Toute la profondeur et la longueur qu'on attend d'un Puligny-Montrachet »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Nosroyes [0,2127 Ha] & Les Levrans [0,0817 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situés sous le premier cru Perrières, ces deux climats, exposés sud-est, sur un sol argileux bénéficient de bonnes conditions de maturité et d'expression qualitative. La vigne des Nosroyes, constituant 80 % de la cuvée, est âgée de 65 ans. La vigne des Levrans fût, quant à elle, plantée il y a une trentaine d'années.

PRODUCTION

Environ 1900 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'au moins 3 heures, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 30% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 12 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Ce vin se caractérise par sa pureté et son expression aromatique. Au nez, les fleurs blanches prennent le relai des agrumes. Suit en bouche une tension apportant profondeur et longueur.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce Puligny-Montrachet, très typé de l'appellation, se déguste agréablement sur un saumon en croûte ou des noix de Saint-Jacques poêlées.

