

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2021

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIV^{ème} siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles situées en bas de coteau, à proximité des 1ers crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant. Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.

Vignes plantées entre 1951 et 1976

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-Calcaire

Surface : 6,56 ha

Altitude : 230 m

Age moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin est souligné par une pointe de citronnelle et d'agrumes (pamplemousse). Un vin franc et droit d'une belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un soufflé au Soumaintrain.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

