

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2019

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



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

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.

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

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

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

100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Des arômes de fruits secs se mêlent harmonieusement à des notes de fruits frais, créant une texture dense et homogène. Le vin révèle un bel équilibre, droit, avec quelques nuances pâtisseries en arrière-plan. Sa finale est élégante et persistante, laissant en bouche des impressions d'écorce d'orange.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un soufflé au fromage Soumaintrain

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

