

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2017

Le nom du terroir est un dérivé des follots -feux follets- qui hantaient les endroits humides où le brouillard se manifestait régulièrement.



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Terroir le plus vaste du village, d'exposition plein est et jouissant d'un ensoleillement maximum. Il est de ce fait précoce en maturité. La présence très importante d'éboulis calcaires et d'un sous-sol peu profond permettent au Chardonnay d'exprimer à la fois puissance et élégance. Nous y avons trois origines de vignes différentes, régulièrement achetées en raisins.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 17.64 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin riche mais raffiné, il s'exprime à travers des arômes de fleurs blanches et de fruits auxquels se mêlent des notes de noisettes grillées. En bouche, la vivacité laisse place à l'élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les vols-au-vent, dodines de canard, poulardes à la crème et les fromages fermentés

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2022-2026

