

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2022

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



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

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

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 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin expressif et ouvert sur des notes de fleurs blanches, de sureau. Une jolie minéralité en bouche et une belle acidité apportent à ce vin dynamisme et longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une barbue rôtie, jus de coquillage et ail noir.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

