

## PULIGNY-MONTRACHET 2024

Tient son nom de "Pul", radical signifiant marais. Le village de Puligny-Montrachet est installé sur des petites poches d'eau empêchant toute construction de caves enterrées.



### MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

### VIGNOBLE

L'appellation repose en bas du coteau, sur un sol brun allant de Meursault au Nord à Chassagne-Montrachet au Sud. La terre y est de type argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux. Selon l'endroit, le style diffère un peu mais permet toujours d'associer élégance et richesse. Nous avons la chance d'avoir un représentant de l'ensemble des Climats de l'appellation, soit 26 au total.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 109 ha

Altitude : 230-250m

Age moyen des vignes : 40 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 20% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Fidèle à ses terroirs, cet assemblage de lieux-dits sur Puligny-Montrachet offre finesse et précision. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et de fougère. La bouche est séveuse, verticale avec une jolie longueur.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de cabillaud sauce ciboulette avec une purée de chou romanesco.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

