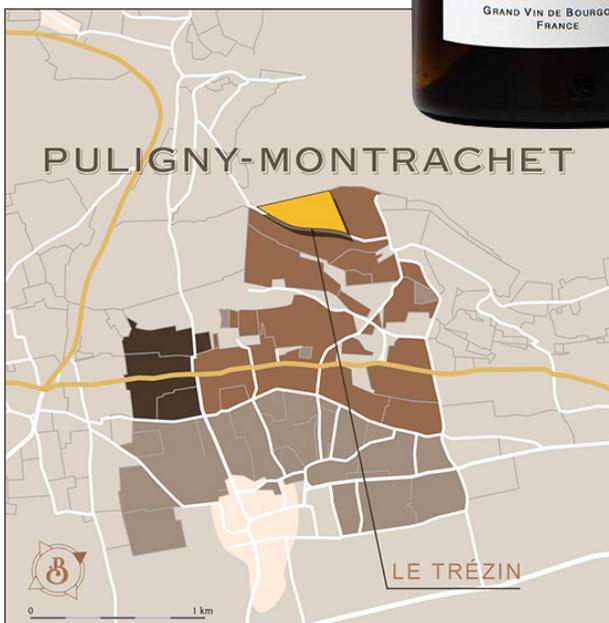


Puligny-Montrachet Le Trézin 2019

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny-Montrachet est sans conteste l'un des plus glorieux représentants...

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec de jolis reflets verts. Le nez très élégant vous séduira avec ses arômes intenses de fruits blancs et d'acacias, associés à des notes fumées. Au palais, le vin est sur la fraîcheur, avec une très belle salinité, révélant minéralité et une très belle longueur.



ORIGINE

Le sol de Puligny se prête exclusivement (ou presque) à la culture du Chardonnay. Rarement le mot terroir n'aura pris autant d'importance, car quelques mètres suffisent à créer les nuances. Au nord de l'appellation, en frontière de Saint-Aubin, le climat « Le Trézin », est situé en haut de coteau, dans un secteur frais.

Ce lieu-dit souligne l'existence d'une source ou d'un cours d'eau.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay

Type de sol : brun calcaire sur roche mère.

Exposition : sud-est

Surface du contrat : 0,2941 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 28 hL/ha

Age moyen de la vigne : 41 ans.

VINIFICATION

Récolte : 14 septembre 2019.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débouillage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Puligny-Montrachet Le Trézin 2019

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny-Montrachet est sans conteste l'un des plus glorieux représentants...



ELEVAGE

Elevage : 17 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 50% fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en avril 2021, collage à la bentonite, filtration très légère.
Nombre de bouteilles : 1 137.

MILLÉSIME

Millésime d'anthologie ?

Selon Grégory Patriat cette deuxième vendange à la cuverie des Ursulines, au même titre qu'un 1969, 1979, 1999, 2009, 2019 rentrera certainement dans les millésimes de légende parce que le niveau de concentration des vins est très élevé. Les années de sécheresse, les années de petits rendements, sont toujours des grands millésimes en Bourgogne. Arrivée de nouveaux premiers crus, 3 à Chambolle-Musigny, un à Gevrey-Chambertin, et un à Nuits St Georges, Le Clos des Argillères. Enfin, on a renoué avec notre tradition d'élever des blancs sur des villages plus connus pour leurs raisins rouges, avec un Fixin blanc.

Garde : 7 ans et plus.



JEAN-CLAUDE BOISSET