

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Les Folatières 1^{er} Cru 2007



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : La parcelle est idéalement située à proximité des Grands Crus Chevalier Montrachet et Montrachet. Le sol à forte proportion d'argile confère au vin une minéralité délicate et permet ainsi au Chardonnay de restituer toute sa typicité. L'orientation Sud/Est de la parcelle est idéale. Les vignes bien espacées permettent un travail en profondeur des sols.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux avec des bâtonnages réguliers ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés, d'une grande pureté aromatique sur une belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes de fruits à noyaux (abricot) sur des notes miellées délicatement vanillées rehaussées par une minéralité en filigrane. Attaque minérale. Complet, bien équilibré et bien construit. Beaucoup d'onctuosité. L'acidité est présente et rehausse la grande pureté aromatique de vin. Finale tendue.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons ainsi que certains fromages (en particulier les fromages de chèvres).