

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Puligny-Montrachet*

### Puligny-Montrachet 2020



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argilo-calcaire

**Localisation** : Au Sud de la Côte de la Beaune, les terroirs de Puligny-Montrachet produisent beaucoup des plus grands vins blancs de Bourgogne, parmi lesquels le Grand Cru Montrachet. Les raisins vinifiés par Chanson sont issus de très belles parcelles en coteau.

**Le Millésime 2020** : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut par marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

**Dégustation** : Or pâle. Fragrances d'acacia sur des arômes délicats de fruits à chair blanche (pomme, poire). Légère pointe d'épices. Complexe et bien construit. Texture précise. Belle longueur tout en élégance.

**Accords mets et vins** : Crustacés, poissons, fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.