

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Champs Canet 2023

Superficie : 1ha13a49
Situation : Nord Puligny, au dessus des Combettes
Cépage : Chardonnay
Rendement : 58hl/ha

Altitude : 270m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1901-1960

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2035+

Note de dégustation :

Nez très charmeur et ample de pêche et abricot mûrs, de fleur d'oranger, d'une pointe d'anis, signe d'une magnifique maturité équilibrée par une certaine fraîcheur.

Notablement généreux et puissant en bouche, les fruits mûrs sont accompagnés d'une petite touche de réglisse en fond, avec une combinaison de panacotta, de zeste de citron vert qui réhausse toutes les sensations aromatiques. Malgré toute sa richesse, il présente une tension notable. Quelques fleurs blanches viennent apporter de l'élégance. La finale est magnifiquement hédoniste, avec des notes de croissant au beurre et de noisette et une longueur fabuleuse.

Noté 93/100 par Jasper Morris MW

Noté 17/20 par Jancis Robinson MW

