

PULIGNY-MONTRACHET

LES ENSEIGNÈRES

2016



TERROIR

Nous entrons ici dans l'univers des grands vins blancs de la Côte de Beaune. Puligny-Montrachet livre des vins parmi les plus purs et les plus élégants en Bourgogne. La parcelle du domaine a été acquise en 1994. Ce climat fait valoir une situation privilégiée au sein des Puligny-Montrachet villages : il se trouve juste en dessous des grands crus Bâtard-Montrachet et Bienvenues-Bâtard-Montrachet. Les vieux ceps sont choyés : c'est au cheval que cette vigne est labourée.

Superficie 20 ares

Age moyen des vignes 65 ans en moyenne

DÉGUSTATION

Le nez se déploie avec une grande finesse des arômes d'agrumes, de fleurs blanches. Une pointe épicée (vanille) amène un supplément de complexité. Une texture parfaitement équilibrée, d'une grande finesse se distingue en bouche. Un chardonnay bourguignon harmonieux et cristallin. A accorder avec un filet de bar au beurre blanc.

MILLÉSIME

Mises en difficulté dès le printemps mais remises sur pied par un été chaud et ensoleillé, les vignes ont connu une année 2016 qui restera dans les mémoires. Fin avril des gelées de printemps destructrices ont touché beaucoup de vignobles. Chambolle-Musigny a malheureusement fait partie des vignobles les plus atteints. Le printemps s'est montré ensuite très maussade et humide. Par bonheur, le soleil a repris nettement le dessus à partir de juillet. Les raisins, bien concentrés du fait des faibles rendements consécutifs aux aléas climatiques, ont atteint des niveaux de maturité inespérés. Comparables même à 2015... Les vendanges ont débuté vers le 25 septembre sous le soleil. Une date assez tardive qui a permis de préserver de la fraîcheur dans les fruits, tout en obtenant des cuvées avec un charme et une générosité propres aux millésimes de belle maturité.