

## PULIGNY-MONTRACHET

LES ENSEIGNÈRES

2019



### 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

Un beau millésime né dans la sérénité.

« Cela fait du bien après des vendanges 2018 qui réclamaient une attention de tous les instants », se souvient Anne Sigaut. Les raisins, particulièrement sains, ont mûri sans aucune difficulté. Et pour cause : soleil et chaleur, parfois même canicule, ont été au programme dès le mois de juin. Il n'a quasiment pas plu au mois d'août et pas une goutte d'eau n'est tombée en septembre. Le seul point de vigilance était le risque de récolter les baies desséchées par les épisodes caniculaires estivaux. « Nous avons pris l'initiative de passer dans les vignes, trois semaines avant les vendanges, pour couper les grappes totalement grillées, ou seulement certaines grumes. Un grand merci à mon personnel féminin ! » poursuit Anne Sigaut. La récolte, débutée le 12 septembre, a été précoce mais moins qu'en 2018. Quelques jours de différence qui ont contribué à obtenir des fruits bien équilibrés sans excès de sucre (autour de 13,5° potentiel). Toujours dans l'objectif de préserver la fraîcheur des fruits, le domaine a opté pour une récolte le matin uniquement, quitte à bousculer un peu les habitudes des vendangeurs pour qu'ils soient en action dès 7 heures. Autant d'efforts qui ont payé. Les rendements sont restés satisfaisants, sauf dans les parcelles de Chambolle village et dans le 1er cru Les Fuées, qui ont un peu plus souffert du sec. Mais surtout les vins présentent une grande

une grande élégance aromatique. Les notes florales, qui signent les vins de Chambolle-Musigny, sont particulièrement mis en valeur par ce millésime.