



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY



Crédit Photo Clément L'Hôte

DOSSIER DE PRESSE

VINS
2022





CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

I. LE MOT DU PRESIDENT p3

II. LES TROIS VILLAGES p4-5

III. LES CUVEES DE LA SAINT-VINCENT ET FICHES TECHNIQUES p6-14

IV. LE VERRE p15

V. NOS PARTENAIRES p16



Crédit Photo Clément L'Hôte

CONTACT

Plus d'informations sur : st-vincent-tournante-2021.com

Contact Presse : communicaTon.svt2021@gmail.com

DOSSIER DE PRESSE VIN

2022

2



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

I. LE MOT DU PRESIDENT

La Saint-Vincent Tournante 2021 reportée en 2022

« Comme le disait Sénèque dans ses lettres à Lucilius, « Tout bonheur, toute jouissance qui n'est pas partagé perd sa douceur » ... Cette citation n'a pas pris une ride... je dirais même qu'elle est encore plus d'actualité dans ces temps un peu compliqués... et c'est bien de partage dont il est question quand nous parlons de la Saint-Vincent.

Partage de cet esprit de Saint Vincent entre Puligny et Blagny, en 61 et 91, et cette fois, les 19 et 20 Mars 2022, et pour la 1^{ère} fois dans l'histoire de la Saint-Vincent Tournante avec nos voisins corpels, pour que cette confraternité vécue au sein de nos sociétés d'entraides devienne une réelle fraternité entre nous tous au sein des 3 lieux qui composeront la 78^{ème} Saint-Vincent Tournante de Corpeau, Puligny-Montrachet et Blagny.

C'est de ce sens du partage qui nous anime et de la diversité de tous que vient toute la richesse de notre histoire et de notre culture bourguignonne que tant nous envient... Diversité des hommes qui permettront de mettre à profit les richesses de chacun dans ce projet commun...et diversité des terroirs, qui permettront de mettre en avant au cours de cette Saint-Vincent l'ensemble des niveaux d'appellation dont nous avons la charge, à commencer par les Bourgogne et Bourgogne Côte d'or.

« Une fête et des hommes » ! Une fête donc qui aura lieu simultanément sur les 3 sites de Corpeau, Puligny et Blagny sous le thème fédérateur des 4 éléments : La terre, le feu, l'eau et l'air.

La Saint-Vincent tournante 2021, c'est plusieurs équipes de bénévoles qui ont œuvré d'arrache pied pendant plus de deux ans maintenant et qui continuent de travailler au bon déroulement des 19 et 20 Mars 2022.

C'est également un soutien inconditionnel de chacun de nos partenaires, qu'il soit institutionnel ou non, financier, interprofessionnel ou du Conseil départemental, qui nous aide à la mesure de ce qu'il peut, sous forme de dons, de subventions, ou en nature...

J'invite tous ceux qui sont prêts au partage, prêts à faire de la 78^{ème} Saint-Vincent Tournante de Corpeau, Puligny Montrachet et Blagny un succès... à nous rejoindre !

Jean-Michel Chartron, Président
et Remi Colin, Alexandra Pascal, Sebastien Taillardat
les 3 Vice-présidents du Comité d'organisation de la Saint-Vincent
Tournante 2021

CONTACT

Plus d'informations sur : st-vincent-tournante-2021.com

Contact Presse : communicaTon.svt2021@gmail.com

DOSSIER DE PRESSE VIN

2022

3



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

II. LES TROIS VILLAGES

Trois sites pour une fête

Le vignoble de Bourgogne donne naissance à de grands vins à la renommée historique et internationale. Si les plus célèbres vins sont des Premiers et Grands Crus, vous découvrirez de très belles Appellations Régionales ou Villages qui feront voyager vos sens tout au long de ces deux journées exceptionnelles..



Crédit photo de Joseph Auclair

CORPEAU

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits, obtirent mention complémentaire «**Bourgogne Côte d'Or** », qui devient un Bourgogne avec Dénomination Géographique Complémentaire Intégrant ainsi une véritable localisation géographique. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs produits dans 40 communes identifiées. Corpeau faisant partie du club des 40, ainsi tout naturellement les Bourgogne Chardonnay et Pinot Noir **Corpélais** se revendiquent "**Bourgogne Côte d'Or**".

PULIGNY-MONTRACHET

Son voisin et ami d'en face, à juste quelques mètres de là, bénéficie de Sols et Sous-sols complètement différents grâce à l'aventure géologique commencée il y a 250 millions d'années.

Sur une aire de 210,70 ha en blanc (dont 98,13 ha en Premier Cru) et 0,76 ha en Rouge (dont 0,05 ha en Premier Cru) Puligny-Montrachet produit pas moins de 25 lieux dits en appellaTon Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus dont Le majestueux "Montrachet".

BLAGNY

En suivant du regard les courbes de la colline, on aperçoit un hameau appelé Blagny, administré par la commune de Puligny-Montrachet. Il est l'épicentre de l'aire parcellaire délimitée de l'AOP

« Blagny ». Sur cette aire sont produits à la fois des vins blancs et des vins rouges.

Mais l'ensemble des climats et des lieux-dits de Blagny sont réparTs sur les communes de Puligny-Montrachet et Meursault. Des spécificités d'appellaTon existent en foncTon du cépage et de la localité.

CONTACT

Plus d'informaTons sur : st-vincent-tournante-2021.com

Contact Presse : communicaTon.svt2021@gmail.com

DOSSIER DE PRESSE VIN

2022

4

III. LES TROIS VILLAGES

Mieux comprendre la diversité des Terroirs du Hameau de Blagny

Le hameau de Blagny, est administré par la commune de Puligny-Montrachet. Il est l'épicentre de l'aire parcelaire délimitée de l'AOP « Blagny ». Sur cette aire sont produits à la fois des vins blancs et des vins rouges. L'ensemble des climats et des lieux-dits de Blagny sont répartis sur les communes de Meursault et de Puligny-Montrachet.

Des spécificités d'appellation existent en fonction du cépage et de la localité ... explications :

1 Cas des vins blancs issus de chardonnay

Sur la commune de Meursault, les premiers crus blanc revendiquent les climats :

« La Genelotte », « La Pièce sous le bois », « Les Ravelles », « Sous Blagny », « Sous le dos d'âne » ou « BLAGNY » (assemblage des climats ci-dessus ou non, voir ceci comme une mention transversale)

Sur la commune de Puligny-Montrachet, les premiers crus blanc revendiquent les climats :

« Hameau de Blagny », « Sous le Puits », « Sur ou Sous la Garenne »

Pour cette commune pas de notion de transversalité « Blagny », mais un climat propre « Hameau de Blagny »

2 Cas des vins rouge issus de pinot noir

Pour les communes, Meursault et Puligny-Montrachet, les premiers crus rouge revendiquent l'AOP « BLAGNY » et déclinent les climats suivants :

« La Genelotte », « La Pièce sous le bois », « Sous Blagny », « Sous le dos d'âne » « Hameau de Blagny », « sous le puits », « sur ou sous la garenne »

3 Cas des lieux-dits (pas de mention 1er cru)

« Bois de Blagny » (sur Meursault) porte l'AOP « Meursault » blanc comme rouge

« le Trézin » (sur Puligny) porte l'AOP « Puligny-Montrachet » en blanc et « Blagny » en rouge.

A savoir que la dénomination géographique complémentaire « côte de Beaune » peut être ajoutée pour la production de rouges issus de la totalité de l'aire parcelaire délimitée de l'AOP « Blagny ».



Crédit Photo Flore Deronzier



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

III. LES CUVEES DE LA SAINT-VINCENT

Issues de vendanges faites bénévolement, ou par le don de vins, vrac, ou moûts, provenant de 63 Domaines, les cuvées de la Saint-Vincent Tournante ont été vinifiées collectivement à Corpeau, Puligny-Montrachet et Blagny.

Il y aura 18 000 bouteilles qui seront débouchées les 19 et 20 Mars 2022.

Les visiteurs auront six tickets* de dégustation.

Ainsi, ils pourront découvrir cinq vins et une des trois cuvées mystère.

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2018 Rouge

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2018 Blanc

PULIGNY-MONTRACHET 2017

PULIGNY-MONTRACHET 2018

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru 2018

Cuvées Mystères

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru 2017

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru LES FOLATIERES 2018

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru TERROIRS DE BLAGNY 2018





CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2018



Les étiquettes reprennent les couleurs du thème de la Saint-Vincent à savoir, les quatre éléments; la terre, l'eau, l'air et le feu.

Cépage: 100% Pinot Noir

Production: 2980 Bouteilles
300 Magnums

Vinification:

Vinifié par Jean-Charles Fagot, à partir des raisins vendangés en caisses, 100% égrappés. Fermentation en cuves et élevage de 12 mois en fût.

Fût: 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts 1 et 2 vins, 1/3 de fûts 3 et 4 vins

Mise en Bouteille: Novembre 2019 et bouchage Diam

Alc: 13% Vol

Appellation

L'appellation Régionale « Bourgogne », localisée dans les Côtes de Beaune et de Nuits, obtint la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** » en 2017. Ce vin devient un Bourgogne avec Dénomination Géographique Complémentaire octroyant ainsi une véritable localisation géographique. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs produits à l'intérieur de 40 communes identifiées.

Terroirs

Sur les villages de Corpeau et de Puligny-Montrachet

Dégustation:

La couleur est rouge cerise, avec des reflets rubis. Le nez exprime des notes de cerise et de petits fruits noirs. En bouche, l'attaque est fraîche. Les tanins sont souples avec une finale charnue et légère.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleries Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagrera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2018



Les étiquettes reprennent les couleurs du thème de la Saint-Vincent à savoir, les quatre éléments; la terre, l'eau, l'air et le feu.

Cépage: 100% Chardonnay

Production: 2633 Bouteilles
300 Magnums

Vinification:

Vinifié par Jean-Charles Fagot, à partir des raisins vendangés en caisses. Fermentation et élevage de 12 mois en fût.

Fût: 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts de 1 et 2 vins,
1/3 de fûts 3 et 4 vins

Mise en Bouteille: Novembre 2019 et bouchage Diam

Alc: 12,5% Vol

Appellation

L'appellation Régionale « Bourgogne », localisée dans les Côtes de Beaune et de Nuits, obtint la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** » en 2017. Ce vin devient un Bourgogne avec Dénomination Géographique Complémentaire octroyant ainsi une véritable localisation géographique. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs produits à l'intérieur de 40 communes identifiées.

Terroirs

Sur les villages de Corpeau et de Puligny-Montrachet

Dégustation:

Une couleur jaune citron. Le nez évoque des notes de citron avec des notes florales et une pointe de pêche. En bouche, l'attaque est fraîche aux notes fruitées avec une finale citronnée et une touche vanillée.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagraera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 2017



Cépage: 100% Chardonnay

Production: 2312 bouteilles

Vinification:

Elevé par Pierre Vincent, à partir de vin livré par 14 domaines. Dès la réception, les vins ont été assemblés et poursuivi leur élevage en cuve durant 6 mois.

Mise en Bouteille: Fin janvier 2019, bouchon Diam

Alc: 13% Vol

Les étiquettes reprennent les couleurs du thème de la Saint-Vincent à savoir, les quatre éléments; la terre, l'eau, l'air et le feu.

Appellation

Sur une aire de 210,70 ha en blanc (dont 98,13 ha en Premier Cru) et 0,76 ha en Rouge (dont 0,05 ha en Premier Cru), Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroir

Puligny-Montrachet est composé majoritairement de marnes calcaires et de sols argilo-calcaires. Les vignes sont majoritairement exposées Sud-Est, à une altitude comprise entre 230 et 320 mètres d'altitude. Les vins de Puligny-Montrachet se caractérisent par leur minéralité, une belle salinité, des notes d'agrumes uniques et également par leur capacité de longue garde.

Dégustation:

Le nez charme pas ses notes de citron jaune et confit. On y retrouve la belle minéralité de Puligny avec une nuance de pêche jaune. En bouche, l'attaque est fraîche et tonique avec une finale gourmande qui prolonge sur les arômes de silex.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes. Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagrera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 2018



Les étiquettes reprennent les couleurs du thème de la Saint-Vincent à savoir, les quatre éléments; la terre, l'eau, l'air et le feu.

Cépage: 100% Chardonnay

Production: 4027 Bouteilles
600 Magnum

Vinification:

Vinifié par Pierre Vincent, essentiellement (85%) à partir de moûts livrés par 33 domaines. Fermentation et élevage pendant 12 mois en fût suivis de 8 mois en cuve

Fût: 15% de fûts neufs, le reste en fûts de 1 à 4 ans

Mise en Bouteille: en mai 2020 et bouchage Diam

Alc: 13% Vol

Appellation

L'aire totale de Puligny-Montrachet est d'environ 212 Ha. 96 ha 15 revendiquent la mention « village ». 95 ha 61, la mention « 1er cru » et 21 ha 30 la mention « grands crus ». Seuls 60 ares 29 sont cultivés en pinot noir. Cas particulier de Blagny : 29 ha sur 212. Si 22% des premiers crus de Puligny-Montrachet sont à Blagny, seuls 18 ares 33 sont encore cultivés en pinot noir (Sous le puits).

Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroir

Puligny-Montrachet est composé majoritairement de marnes calcaires et de sols argilo-calcaires. Les vignes sont majoritairement exposées Sud-Est, à une altitude comprise entre 230 et 320 mètres d'altitude. Les vins de Puligny-Montrachet se caractérisent par leur minéralité, une belle salinité, des notes d'agrumes uniques et également par leur capacité de longue garde.

Dégustation:

Le nez est dominé par les notes florales de fleurs blanches avec une touche délicatement citronnée et minérale. L'attaque en bouche est fraîche sur le citron jaune et tire sur une longueur florale agrémentée d'un joli amer.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagrera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru 2018



Cépage: 100% Chardonnay

Production: 1827 Bouteilles

Vinification:

Vinifié par Laurent Martelet, à partir de moûts livrés par 11 domaines. Fermentation et élevage de 18 mois en cuve inox (65%) et en fûts (35%).

Fût: un vin

Mise en Bouteille: en mai 2020 et bouchage Liège

Alc: 13% Vol

Les étiquettes reprennent les couleurs du thème de la Saint-Vincent à savoir, les quatre éléments; la terre, l'eau, l'air et le feu.

Appellation

L'aire totale de Puligny-Montrachet est d'environ 212 Ha. 96 ha 15 revendiquent la mention « village ». 95 ha 61, la mention « 1er cru » et 21 ha 30 la mention « grands crus ». Seuls 60 ares 29 sont cultivés en pinot noir. Cas particulier de Blagny : 29 ha sur 212. Si 22% des premiers crus de Puligny-Montrachet sont à Blagny, seuls 18 ares 33 sont encore cultivés en pinot noir (Sous le puits).

Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroirs

La cuvée est un assemblage de 8 premiers crus : Les Perrières, Combettes, Les Referts, les Truffières, Chalumaux, Champs Gain, Clavillon et Caillerets. Ces climats « balisent » bien l'appellation du nord au sud et d'est en ouest.

Dégustation: Ce vin séduit par son nez fin aux notes minérales, soutenus par des parfums floraux d'aubépine et des notes poivrées. La bouche, fraîche et citronnée se prolonge par une longue finale minérale tout en finesse.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagraera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru 2017 - Cuvée Mystère -



Cépage: 100% Chardonnay

Production: 752 Bouteilles

Vinification:

Elevé par Pierre Vincent, à partir de vin livré par 7 domaines. Dès la réception, les vins ont été assemblés et ont fini leur élevage « en masse » pour 6 mois.

Mise en Bouteille: Fin janvier 2019, bouchon Diam

Alc: 13% Vol

Appellation

L'aire totale de Puligny-Montrachet est d'environ 212 Ha. 96 ha 15 revendiquent la mention « village ». 95 ha 61, la mention « 1er cru » et 21 ha 30 la mention « grands crus ». Seuls 60 ares 29 sont cultivés en pinot noir. Cas particulier de Blagny : 29 ha sur 212. Si 22% des premiers crus de Puligny-Montrachet sont à Blagny, seuls 18 ares 33 sont encore cultivés en pinot noir (Sous le puits).

Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroir

Puligny-Montrachet est composé majoritairement de marnes calcaires et de sols argilo-calcaires. Les vignes sont majoritairement exposées Sud-Est, à une altitude comprise entre 230 et 320 mètres d'altitude. Les vins de Puligny-Montrachet se caractérisent par leur minéralité, une belle salinité, des notes d'agrumes uniques et également par leur capacité de longue garde.

Dégustation:

Le nez séduit par son élégante minéralité et de jolis notes gourmandes de fruit comme la pêche de vigne. La bouche est fraîche et gourmande à la fois, au notes de fruits blancs, de pêche et de citron confit et tire élégamment vers la minéralité fine et persistante.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagrera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru LES FOLATIÈRES 2018 - Cuvée Mystère -



Cépage: 100% Chardonnay

Production: 886 Bouteilles
80 Magnums

Vinification:

Vinifié par Laurent Martelet à partir de moûts livrés par 3 domaines. Fermentation et élevage de 18 mois en fût

Fût: de fûts neufs 70%, et fûts de trois vins (30%)

Mise en Bouteille: Mai 2020 et bouchage liège

Alc: 13% Vol

Appellation

L'aire totale de Puligny-Montrachet est d'environ 212 Ha. 96 ha 15 revendiquent la mention « village ». 95 ha 61, la mention « 1er cru » et 21 ha 30 la mention « grands crus ». Seuls 60 ares 29 sont cultivés en pinot noir. Cas particulier de Blagny : 29 ha sur 212. Si 22% des premiers crus de Puligny-Montrachet sont à Blagny, seuls 18 ares 33 sont encore cultivés en pinot noir (Sous le puits).

Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroirs

« Les Folatières », viendrait de « Foletiere », lieu « hanté par les follets », lieu où, dit-on, les feux follets et autres génies de la forêt venaient se réunir à la nuit tombée. Vaste premier cru de Puligny-Montrachet, le 1er Cru les Folatières est aussi un des plus prestigieux avec un sol mi-calcaire et caillouteux, mi-argile à la terre ocre.

Dégustation:

Le nez s'exprime avec élégance sur les jolies notes minérales de silex, de citron confit, de fleur d'aubépine et une pointe de noisette toastée. En bouche, l'attaque est fraîche aux notes minérales et citronnées. La finale est longue et toute en finesse sur des arômes délicats d'amandes et de fleurs.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes.

Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleries Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagraera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

PULIGNY-MONTRACHET 1ER Cru TERROIRS DE BLAGNY 2018 - Cuvée Mystère -



Cépage: 100% Chardonnay

Production: 781 Bouteilles
80 Magnums

Vinification:

Vinifié par Laurent Martelet, à partir de moûts livrés par 11 domaines. Fermentation et élevage de 18 mois en cuves (40%) et en Fût (60%).

Fût: de fût d'un vin

Mise en Bouteille: Mai 2020 et bouchage liège

Alc: 13% Vol

Appellation

L'aire totale de Puligny-Montrachet est d'environ 212 Ha. 96 ha 15 revendiquent la mention « village ». 95 ha 61, la mention « 1er cru » et 21 ha 30 la mention « grands crus ». Seuls 60 ares 29 sont cultivés en pinot noir. Cas particulier de Blagny : 29 ha sur 212. Si 22% des premiers crus de Puligny-Montrachet sont à Blagny, seuls 18 ares 33 sont encore cultivés en pinot noir (Sous le puits). Puligny-Montrachet ne produit pas moins de 25 lieux dits en Appellation Village, 17 Premiers Crus et 4 Grands Crus.

Terroirs

La cuvée est un assemblage de trois 1ers crus « Hameau de Blagny », « Chalumaux » et « Sous le Puits ». Les sols sont superficiels et argilo-calcaire. L'altitude moyenne de ces climats est 330 m.

Dégustation:

Le nez est subtil aux notes de fleur de vigne et de zeste de citron jaune, de bergamote. A cela d'adjoignent des notes d'épices de poivre blanc. L'attaque est douce sur des notes de fruits blancs et de citron confit. La finale est longue avec une amertume délicate et la belle salinité.

Partenaires

Soixante trois domaines firent don de raisins, de vins en vrac ou de moût. Retrouvez les photos des donateurs sur notre site internet, dans la rubrique « notre terroir » / des hommes et des femmes. Les partenaires qui nous ont aidés à l'élaboration de nos cuvées: Société FICHET, Coopérative Bourgogne du Sud, les tonnelleres Billon, Chassin, Damy, François, Gilet et Montgillard, la société HELIOS, les Laboratoires AOC Beaune et Terrelis, Alabeurthe, SA Cheveau et Verreries de Bourgogne, les Bouchons Diam, Sagrera et Trescases, l'imprimerie Bouley...



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

IV. LE VERRE

La cabote, l'alliance de la tradition et de la modernité



La liste des revendeurs est présente sur notre site dans la rubrique logo et verre.

[LISTE](#)

Caractéristiques du verre

Contenance 38 cl / Jambe Trée – coupage à froid
Cristallin HP sans plomb

PRIX DE VENTE

La boîte de 6 verres : 40€ – À l'unité : 8€

Le logo et le verre

Une cabote symbole fort du patrimoine viticole bourguignon dans le monde entier, figure sur ce verre emblématique de la manifestation. Une cabote, petite maison en pierres typique du paysage viticole bourguignon, a été construite entre les 2 villages de Puligny Montrachet et de Corpeau, lien fort entre les deux villages. La colline du Montrachet est représentée par une courbe moderne de part et d'autre de la cabote.

Nous vous proposons pour la 78e édition de la Saint-Vincent Tournante 2021, un verre sobre et élégant.

L'Absolu 38 de la verrerie Lehmann est un verre sobre et élégant. Idéal pour vos dégustations professionnelles ou entre amis !

Verre hybride mettant en valeur nos appellations de vin blanc et rouge.

CONTACT

Plus d'informations sur : st-vincent-tournante-2021.com

Contact Presse : communicaTon.svt2021@gmail.com



CORPEAU • PULIGNY-MONTRACHET • BLAGNY

NOS PARTENAIRES

Nous remercions toutes les sociétés qui nous ont aidé au bon déroulement de cette Saint-Vincent Tournante 2021.

Chaque partenaire, qu'il soit institutionnel ou non, financier, interprofessionnel ou du Conseil Départemental, nous aide à la mesure de ce qu'il peut, sous forme de dons, de subventions, ou en nature... Cette liste continue à évoluer et est mis à jour sur le site internet.

