Puligny-Montrachet

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.
Cette appellation comporte **17 Climats classés en Premier Cru**.
La commune de Puligny-Montrachet produit aussi **5 Grands Crus** (voir FICHE N° 52). Les vins rouges provenant de l'aire de production de cette appellation peuvent également prétendre à l'appellation CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES.
Commune de production : **Puligny-Montrachet**.
Les appellations PULIGNY-MONTRACHET et PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

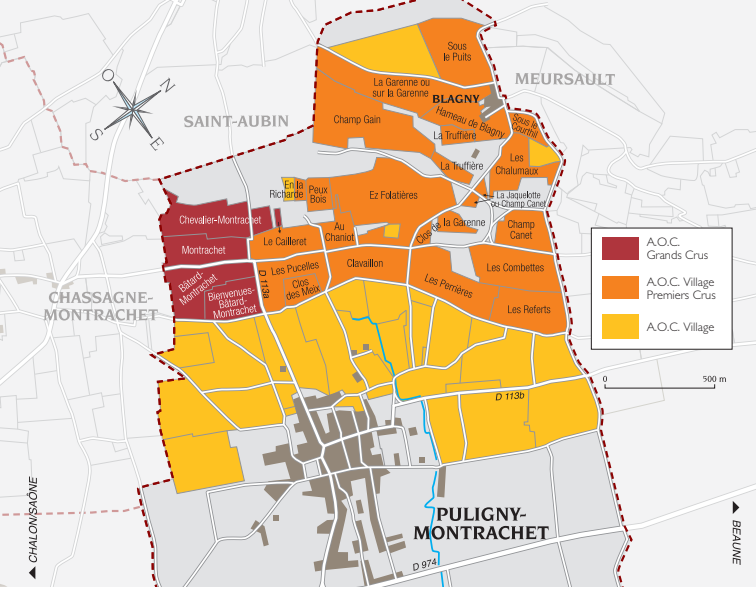
CARACTÈRES DES VINS

Blanc : une robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Son bouquet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel. Corps et bouquet se fondent en une harmonie subtile : toutes les grâces sous une nature inflexible et une concentration remarquable.
Rouge : d'un rubis assez vif dans sa jeunesse, plus profond avec l'âge, son bouquet se répartit entre les petits fruits rouges (framboise, groseille) et noirs (cassis, mûre), puis il tire sur le cuir, le musc, la fourrure. Tendre, fruité et charnu, il est de bonne constitution et supporte à merveille quelques années de garde.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : concentration et grande race font l'étoffe du Puligny-Montrachet et de ses Premiers Crus. Tout en équilibre, cette grande complexité aromatique, alliée à un style épuré, demande des mets délicats mais également riches. Aussi à l'aise sur une belle volaille en sauce que sur un veau poêlé aux champignons, le Puligny-Montrachet se montrera admirable avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés le remercieront de sa grande distinction.
Sur le plateau de fromages il recherche la compagnie des chèvres et du reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le brie de Meaux.
Température de service : 11 à 13 °C.
Rouge : sa structure opulente et charnue apportera onctuosité et rondeur au veau, au porc et aux volailles rôties, mais aussi aux fromages à pâte cuite comme le comté.
Température de service : 14 à 16 °C.

VINS DE BOURGOGNE



SITUATION

Puligny-Montrachet (prononcé Mont-Rachet) partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation. Notamment du côté du hameau de Blagny, le Pinot Noir bénéficie de terroirs favorables, produisant un excellent vin rouge.

TERROIRS

Les vignes occupent souvent des sols bruns calcaires, ou encore des calcaires où alternent des bancs marneux argilo-calcaires, parfois profonds ou à même la roche dure. Les limons argileux sont épais en hauteur, à grains fins plus bas sur la pente. Expositions au levant et au sud-est entre 230 et 320 mètres d'altitude.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** presque exclusivement, cépage **Chardonnay.**
Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m^2 = 24 ouvrées
Blancs : 204,72 ha
(dont **95,83 ha** en Premier Cru)
Rouges : 0,42 ha (dont **0,05 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Blancs : 9 828 hl
(dont **4 198 hl** en Premier Cru)
Rouges : 19 hl
(dont **1 hl** en Premier Cru)

**en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Sous le Puits, La Garenne, Hameau de Blagny, La Truffière, Champ Gain, Les Chalumaux, Champ Canet, Clos de la Garenne, Les Folatières, Le Cailleret, Les Demoiselles, Les Pucelles, Clavaillon, Les Perrières, Clos de la Mouchère, Les Combettes, Les Referts.