

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne

2019

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.15 ha

Production 980

Part de fûts neufs 0%

Alcool 13%

L'appellation

La Garenne vient du latin médiéval Warennna, terme désignant un bois entouré de murs ou de haies réservé au seigneur pour la reproduction et la chasse du petit gibier et plus spécialement du lapin (d'où l'expression « lapin de garenne »). Le climat « La Garenne » à Puligny, qui appartenait à l'Abbaye de Maizières, est situé dans le village de Blagny. Nous y exploitons une petite vigne d'une surface de 0,14 ha, en haut de coteaux, plantée vers 1950.

Le vin et le style

Après un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

Le millésime

L'hiver a commencé avec des températures au-dessus des normales de saison puis un refroidissement certain entre la fin janvier et début février. La taille s'est déroulée sans encombre avec de beaux sarments bien placés. Un hiver classique, sans gel ni grêle. La floraison a débuté à la même époque qu'en 2010 et 2012. La vigne a manqué d'eau au début du printemps avec des précipitations divisées par deux par rapport à la normale. Le déficit a néanmoins été compensé par de bonnes pluies de printemps un peu plus tard qui ont permis de faire face aux pics de sécheresse de la fin juillet. La pression cryptogamique était faible cette année. Nous avons effectué 10 traitements biodynamiques au cours de la saison contre 16 lors des années difficiles.

Les premières grappes ont été vendangées le 9 septembre dans une parcelle de Beaune 1er cru.

Les chardonnays sont plus concentrés que ceux du millésime 2018, sans pour autant être plus riches en alcool. Des vins d'une texture et un équilibre absolument splendides notamment grâce à des volumes de productions en moyenne 20% moins élevés qu'en 2018 et un ratio peaux/jus proche de 2016. Un millésime exceptionnel aussi bien en termes de texture que de richesse, de fruit et de longueur.

Note de dégustation

Le Puligny-Montrachet 1er cru La Garenne s'ouvre sur un bouquet plein de fraîcheur de nectarine et de limoncello et dévoile avec un peu d'aération des notes de pierre à fusil. La bouche est équilibrée avec une attaque légèrement miellée. Une Garenne dans un style plus riche mais qui conserve l'équilibre jusqu'en finale. Un joli vin qui devrait bien vieillir en bouteille.

Note : 91-93 - Garde : 2023-2038

Neal Martin, *Vinous*, Décembre 2020