

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne

2020

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.15 ha
Production 1 050
Part de fûts neufs 0%
Alcool 13%

L'appellation

La Garenne vient du latin médiéval Warennā, 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

Le millésime 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les blancs développent une texture et un milieu de bouche généreux tout en capturant une fraîcheur éclatante pour un résultat somptueux et gracieux. L'acidité est reine en 2020. Sur les blancs, les pH sont autour de 3,1 – 3,2 après la fermentation malolactique. Les vins sont ainsi purs et droits. Un millésime de garde en devenir !

Note de dégustation

Tendu et salin, le Puligny-Montrachet 1er cru La Garenne 2020 dévoile un air marin avec une touche de citron et de fleur d'oranger. Le palais est précis et profond, la finale poinçonnée par des touches d'agrumes et une belle minéralité. Il s'agit d'un de mes Puligny favoris du domaine.

Note : 92-94 – Garde : 2025-2045

Neal Martin, Vinous, Décembre 2021