

Puligny-Montrachet Sous le Puits 2017, profondeur et pureté

Le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous le Puits 2017 de la Maison Louis Latour révèle l'élégance et la finesse du Chardonnay sur l'un de ses plus grands climats.

Terroir de prédilection de certains des meilleurs Chardonnays du monde, incluant les fameux Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet est une aire d'appellation de 216 ha, bordée par Meursault au Nord et Chassagne-Montrachet au Sud. Exposé Sud-Est, Puligny-Montrachet « Sous le Puits » est situé au sommet de la colline de Blagny, juste au-dessus de « La Garenne ». « Puits » vient de « puis » en ancien français et pouvait désigner des sources ce qui laisse supposer la présence d'une source en cet endroit.

Issus de vignes âgées en moyenne de 35 ans et plantées sur un sol argilo-calcaire, les raisins ont été vendangés manuellement avant d'être fermentés traditionnellement en fûts avec une malolactique complète. L'élevage a été effectué durant 8 à 10 mois en fûts de chêne pour moitié neufs.



Avec sa couleur or pâle, le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous le Puits 2017 dévoile un nez élégant composé d'arômes d'agrumes et de melon, relevé par des notes de noisettes. La bouche est ronde et riche avec une très belle vivacité.

Ce Côte de Beaune d'exception ne se partage qu'avec de vrais amateurs autour d'une volaille de Bresse en sauce crémée, un carré de veau aux champignons, une terrine de foie gras, un poisson au fenouil et au citron, des langoustines et des fromages tels que les chèvres, le Reblochon ou encore le Brie de Meaux.

