

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES

« Les Folatières » désigne le nom de l'ancien français « foletière », « lieu hanté par les follets », des êtres de légende, lutins d'une grâce légère et vive, que l'imaginaire populaire voyait danser au-dessus des eaux stagnantes de cette parcelle par temps humide.

Nos vignes de chardonnay plantées dans les années 1970, de 0.35 hectare, sont implantées sur des sols calcaires et marneux et bénéficient de l'exposition idéale sud-est. La qualité de ce terroir, mi calcaire, mi argileux, nous laisse penser, par l'équilibre qu'il procure au vin, qu'il est l'un des meilleurs 1er cru de Puligny-Montrachet.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULLANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Le nez est plus riche que celui du 1er Cru « La Garenne », les arômes de fleurs blanches (sureau, jasmin et fleur d'amandier) se mélangent à la pierre et forment ensemble un nez très parfumé, démonstratif, qui sidère immédiatement les sens.

Énergique, étiré, le vin dévoile en bouche un caractère tellurique : un vibration qui court, plonge et persiste infiniment dans une finale fraîche presque mentholée. L'immense terroir donne un vin hors-norme, plus complet et brillant, et dont la force même est une délicatesse.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.