

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LA GARENNE

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

La Garenne vient du latin médiéval "Warennna", terme désignant un bois entouré de murs ou de haies réservés 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 proche du hameau de Blagny.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1991, de 0.37 hectare, est située en haut de la colline juste à côté de la forêt et elle bénéficie d'une exposition Sud Est. Elle possède un sous-sol composé de dalles calcaires. En surface, la terre fine est mélangée à une multitude de pierres blanches calcaires. Après un labour, on y trouve facilement des coquillages fossilisés.

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 éthéré, haut, et en même temps finement ciré, il se mêle d'églantines et de notes d'encens. Un nez musical, très enlevé, aérien ; plus on l'aère et plus on se sent sur un tremplin, tout en haut du coteau.

Et sur ces arômes, la bouche s'envole ! Tendue comme un vol d'oiseau, sur une matière cristalline, le vin raconte les cailloux, et s'il paraît plus léger que le 1er Cru Les Folatières, il pourrait être le plus subtil. Il offre un grand moment de délicatesse pierreuse.



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