

PULIGNY-MONTRACHET 2022

Domaine Florence Cholet



Situation : La vigneronne globe-trotteuse Florence Cholet est revenue en 2019 dans le petit village de Corcelles-les-Arts en Côte d'Or pour reprendre le domaine familial. Elle devient par la même la quatrième génération à travailler ses vignes plantées sur des parcelles prestigieuses : Meursault, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses et Saint-Romain. Le domaine fut fondé en 1976 sous le nom de Domaine Christian Cholet-Pelletier.

Florence a acquis de l'expérience et travaillé en France, aux États-Unis et en Australie. Elle a étudié la biologie et la biochimie à l'Université de Bourgogne, puis a acquis une licence en viticulture et d'un master en œnologie.

En tant que jeune vigneronne ambitieuse, Florence a changé de nombreuses pratiques viticoles d'origine : bannissement des pesticides et herbicides, laboure des vignes, fermentation avec des levures indigènes, diminution des élevages en fûts neufs... Une vigneronne talentueuse à suivre de très près !

Encépagement : 100 % Chardonnay

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : Le bouquet se montre particulièrement délicat, affichant une dimension florale, soulignée par un délicat trait citronné. Le fruit, magnifique de pureté, jaillit du verre. La belle maturité du fruit se retrouve dans une entame plutôt charnue et sensuelle. Mais très vite, le sol reprend ses droits, aussi bien dans ses accents rocaillieux et délicatement fumés qui planent au-dessus du verre, qu'en bouche où il donne au vin ce grain de texture serré et cette tension stimulante. Ce splendide Puligny, à l'équilibre parfait, s'étire sur une finale ascensionnelle.

Quelques accords : poissons à chair ferme grillés, Langoustines ou noix de saint-jacques en carpaccio, bar au beurre blanc...

