Puligny-Montrachet, Louis Latour



Berceau de certains des plus grands Chardonnay au monde, Puligny-Montrachet est une appellation dont le nom évoque immédiatement les mythiques Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet. Cette cuvée de Louis Latour illustre toute la précision et la minéralité qui ont fait la renommée internationale de ce terroir d'exception. Le village tirerait son nom de Pulinacus, un ancien camp militaire gallo-romain, tandis que le mot Montrachet fut ajouté plus tard pour souligner la qualité exceptionnelle des vins produits sur ce territoire.

Origine: Le vignoble s'étend sur environ 216 hectares entre Meursault au nord et Chassagne-Montrachet au sud. Les vignes âgées en moyenne de 30 ans sont implantées sur des sols de calcaires et d'éboulis particulièrement bien drainés, à l'origine de la minéralité remarquable qui distingue souvent les vins de Puligny-Montrachet de ceux de leurs prestigieux voisins. Les amateurs de Bourgogne reconnaissent souvent Puligny-Montrachet à son style plus tendu et minéral que Meursault, et plus précis que Chassagne-Montrachet, une signature directement liée à ses sols calcaires et pierreux.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français, dont 15 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin de préserver l'équilibre entre complexité et expression minérale.

Dégustation: La robe or pâle annonce un Chardonnay racé et raffiné. Le nez révèle des notes d'amande, d'aubépine, de fougère et de pêche blanche, tandis que la bouche séduit par sa pureté, sa tension minérale et son élégance persistante.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec une dorade à la provençale, des noix de Saint-Jacques poêlées ou des œufs en meurette au vin blanc. Sa finesse accompagne également à merveille des paupiettes de veau, un turbot rôti ou un Chaource affiné.