

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

MEURSAULT, BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LA GARENNE

2014



- ✦ **MILLÉSIME** Le millésime 2014 s'annonce plus prometteur. L'hiver doux a entraîné une reprise précoce du cycle de la vigne. Le printemps, a été très sec, ce qui provoqua une floraison rapide. Le 28 juin 2014, un violent orage de grêle qui frappe (encore) en Côte de Beaune. L'été vire à la pluie. Malgré tout, les raisins mûrissent à un bon rythme sans souffrir. Début septembre, le soleil et la chaleur s'installe. Les raisins perdent du jus emmagasiné lors des fortes pluies d'été. Le cycle des maturités peut ainsi se poursuivre parfaitement jusqu'au vendanges du 11 septembre au 22.
- ✦ **DESCRIPTION** La Garenne vient du latin médiéval "Warenn", 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.
- ✦ **VIGNE & TERROIR** 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 & ELEVAGE** Après une vendange manuelle, les raisins sont pressés en grappe entière longuement et fortement. Les jus, une fois débourbés sont entonnés dans des fûts de chêne ou se passeront la fermentation alcoolique et malolactique grâce aux levures naturelles aussi appelées indigènes, sans batonnage. Nos fûts en chêne français sont renouvelés à hauteur de 20%. Après 12 mois d'élevage le vin est soutiré et finira en cuve inox 6 mois de plus. Le vin est filtré avant la mise en bouteille.
- ✦ **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.