

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 : Ce Puligny donne le ton du millésime 2022 : il se montre à la fois riche et sensuel, mais très élégant dans sa façon d'étirer en bouche sa matière soyeuse. Au nez, la volupté des notes de pâte d'amande, de miel d'acacia et de pignon se marie parfaitement avec une dimension plus aérienne et excitante.

La bouche n'est pas en reste : elle est remarquablement équilibrée entre la chair savoureuse et sensuelle du fruit, sur des saveurs de fruits blancs, et un noyau minéral, et salin, qui resserre le milieu de bouche et propulse très loin la finale.

Quelques accords : sandre au beurre blanc, ris de veau aux girolles...

