

Domaine Pierre Vincent - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Après 8 années passées chez Leflaive, inutile de vous dire que Pierre Vincent connaît le finage de Puligny-Montrachet dans ses moindres recoins ! Il en a saisi toutes les subtilités, qui font de ce village l'un des plus fameux de tout le vignoble bourguignon pour les fabuleuses expressions de chardonnay que l'on y trouve.

Pour élaborer ce Puligny-Montrachet de haut rang, Pierre Vincent assemble les raisins de deux petites parcelles. La première, d'une vingtaine d'ares, se situe sur l'excellent climat des Nosroyes. Il s'agit, là encore, d'une très vieille sélection massale d'un rare chardonnay à queue rouge, plantée en 1952. Nous nous situons au pied du 1er Cru Perrières, sur des sols très pierreux, non loin d'anciennes carrières. La vigne bénéficie d'une bonne exposition au Sud-Est.

Plantée en 1981, la seconde, qui compte à peine 8 ares, occupe le climat tout proche des Levrans. C'est un autre terroir marno-calcaire très qualitatif, un peu plus riche en marnes et en argiles, qui se situe quant à lui en contrebas du 1er Cru Les Referts. On trouve également dans le sous-sol quelques veines de pierre de lave. Ces deux terroirs assez précoces offrent des maturités abouties avec de belles concentrations.

Après un pressurage long et doux, pour ne tirer que le meilleur du jus, suivi d'un débourbage d'une nuit, la vinification démarre partiellement en cuves inox avant que les jus ne soient entonnés. Pour ses blancs, Pierre choisit de limiter à 10% environ la proportion de bois neuf (et encore moins en 2024 où seule une poignée de cuvée intègre un fût neuf) : il ne cherche surtout pas à graisser ses vins par l'élevage mais, au contraire, à préserver la finesse naturelle et l'éclat des jus. Le vin fait sa malolactique en fût avant de poursuivre son élevage pendant un an. Remis en masse après un soutirage, il passe ensuite un semestre supplémentaire en cuves, avant la mise en bouteille au printemps.

Avec ce Puligny-Montrachet, tout n'est que nuance, élégance aérienne, éclat diaphane. Une sorte de composition impressionniste à la fois lumineuse, sereine et apaisante. Sa sophistication, son équilibre, sa précision, sa persistance : tout ici nous place clairement au niveau d'un excellent 1er Cru ! Les parfums de fleurs du verger, de citronnelle, de chèvrefeuille, de pomme Granny, de poire Comice, de fruit de la passion,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mais aussi de sel marin, de coquilles d'huîtres, de pierre mouillée s'entremêlent dans une danse entraînante, gracile. A l'aération, quelques touches de noisette grillée et de pain chaud renforcent la gourmandise du propos et la sensation de profondeur.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire. C'est un bijou d'équilibre, de sensualité délicate, d'énergie fuselée. Le jus d'un fruit parfaitement mûr ondoie entre langue et palais. La pêche de vigne, la poire Comice, la pomme Boskoop se parent d'épices subtiles et stimulantes, autour du poivre blanc, de la baie de genièvre et de la baie de Sichuan, aux accents subtilement mentholés. Des saveurs d'écorce de mandarine et de rhubarbe relancent le milieu de bouche. Tout comme le citron vert, parsemé de minuscule éclats de sel. La longueur et l'énergie de la finale sont franchement spectaculaires : entre trame saline, fruits blancs et note finement réglissée ou anisée, nos papilles sont électrisées pour de longues secondes. C'est du grand art !

Promis à une belle garde, ce splendide Puligny-Montrachet brillera dans 5 ou 10 ans sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses petites pommes de terre nouvelles de Noirmoutier infusées au romarin, ou un duo volaille de Bresse et homard, à la façon de Mathieu Viannay revisitant un classique de la Mère Brazier.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Puligny-Montrachet - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : Élégance aérienne et lumineux : fleurs du verger, citronnelle, chèvrefeuille, pomme Granny, poire Comice, fruit de la passion, sel marin, coquilles d'huîtres, pierre mouillée, noisette grillée et pain chaud.

Bouche : sensualité délicate, énergie fuselée, pêche de vigne, poire Comice, pomme Boskoop, poivre blanc, baie de genièvre et de Sichuan, écorce de mandarine, rhubarbe, citron vert, éclats de sel. Finale saline, fruits blancs et note réglissée ou anisée.

Accords mets-vins : dans 5 ou 10 ans sur des Saint-Jacques rôties avec un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses petites pommes de terre nouvelles de Noirmoutier infusées au romarin, ou un duo volaille de Bresse et homard, à la façon de Mathieu Viannay.



Conseils de service

À consommer : idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique