

Domaine Pierre Vincent - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



Quand un vigneron de la trempe de Pierre Vincent se frotte à un Premier Cru de Puligny, alors on touche au sublime, tout simplement. La preuve par le vin avec ce fantastique Les Referts, d'une élégance et d'une intensité époustouflantes : il peut légitimement prétendre, à nos yeux, au titre de plus grand Puligny du millésime !

Grâce à quelques grands noms comme Carillon, Ente ou Sauzet, le climat des Referts a progressivement affirmé sa place parmi les crus incontournables de Puligny-Montrachet. Il faut dire qu'il occupe un terroir de tout premier ordre et donne des vins séveux, à la fois pleins et tendus, aux aromatiques expressives et élégantes.

Situé juste au-dessous des Combettes, limitrophe des Charmes-Dessus de Meursault, le climat Les Referts bénéficie d'un substrat argilo-calcaire assez profond, riche en argiles assez compactes, parcouru de veines de marnes. Le sol est souvent très caillouteux en surface. Ce terroir sait donner des vins d'un grand équilibre entre une aromatique raffinée et aérienne, et une densité de texture exceptionnelle. Pour peu que l'on ait veillé à limiter les rendements à la vigne et, bien sûr, à cueillir à juste maturité.

On peut pour cela compter sur Pierre Vincent qui inscrit d'emblée son « Referts » tout au sommet. Il y exploite une petite parcelle d'une douzaine d'ares de vieilles vignes plantées en 1949 et 1952. Elle jouxte la vigne d'un autre grand nom du vignoble Bourguignon, Arnaud Ente. Cette sélection massale, bichonnée avec l'aide du célèbre « maître-tailleur » italien, Marco Simonit, est en pleine forme. Bien sûr, à son âge très respectable, elle donne des rendements naturellement faibles, gages de raisins particulièrement expressifs et concentrés.

Après un élevage haute-couture, sans bois neuf et le moins d'intervention possible, Pierre nous livre ici un modèle du genre, d'une élégance suprême mais possédant aussi tout le charme gourmand de ce terroir et l'énergie phénoménale, la tension ciselée du millésime 2024. On balance entre les fruits blancs et les fruits à noyau, juste cueillis, gorgés de sucs, de délicieuses notes toastées, les fleurs blanches délicates, entre acacia,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aubépine, fleurs de citronnier et de pommier, la légèreté du pollen, quelques épices douces, aux accents plutôt anisés, et une trame crayeuse et minérale affirmée évoquant la poussière de roche, la pointe de silex frotté. Un univers fascinant qu'une légère brise marine vient maintenant rafraîchir.

C'est en bouche que le vin révèle son incroyable concentration, sa pulsation interne qui le fait vibrer au plus profond de votre corps. On perçoit aussi la belle maturité du fruit autour de saveurs de pomme Boskoop, de prune jaune, d'un soupçon de fruit de la passion, relevée de quelques zestes de citron et d'une once de poivre Timut avec ses nuances rappelant le pamplemousse. C'est absolument succulent. Sa longue finale, saline et pénétrante, en dit long sur son extraordinaire potentiel d'évolution.

Un joyau, à encaver au minimum 5 ans, avant de la servir sur des plats de fêtes, à la chair délicate et aux sauces émulsionnées plutôt que crémeuses : turbot, sole, langoustine devraient lui convenir à merveille. Tout comme la volaille de Bresse ou les ris de veau.

Une des pièces de collection de ce millésime aussi rare que brillant !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : charme gourmand : fruits blancs et à noyau, notes toastées, acacia, aubépine, fleurs de citronnier et de pommier, pollen, épices douces aux accents anisés, trame crayeuse et minérale (poussière de roche, silex frotté), légère brise marine.

Bouche : incroyable concentration, pulsation interne vibrante, belle maturité du fruit, pomme Boskoop, prune jaune, fruit de la passion, zestes de citron, poivre Timut. Sa longue finale, saline et pénétrante, en dit long sur son superbe potentiel d'évolution.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, sur des plats de fêtes, à la chair délicate et aux sauces émulsionnées plutôt que crémeuses : turbot, sole, langoustine devraient lui convenir à merveille. Tout comme la volaille de Bresse ou les ris de veau.



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 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique