Domaine Ponsot - Morey Saint-Denis 1er Cru Blanc Clos des Monts-Luisants - 2023 - Blanc



S’il est un roi au pays des aligotés, nul doute que la couronne revienne à ce singulier et délicieux Premier Cru Clos des Monts Luisants : un vin iconique, issu de la plus vieille vigne du Domaine, plantée en 1911 ! Rare premier cru blanc de la Côte de Nuits, c’est le seul à être produit à partir d’aligoté.

Après que les ravages du phylloxéra ont poussé William Ponsot à arracher toutes ses vignes du Clos des Monts-Luisants, il va engager une courageuse campagne de replantation à partir de 1911. Fidèle à une ancienne tradition, il réserve la partie haute du Clos, où les sols sont minces et comptent une forte proportion d’éboulis calcaires, au cépage aligoté qui y trouve une race, une profondeur unique. Ces vignes qui ont largement dépassé le siècle occupent encore près de 90% de la parcelle d’un hectare, une toute petite partie ayant été replantée en 2006.

Conduits en gobelet, ces très vieux pieds s’immiscent en profondeur dans les couches géologiques d’oolithes blanches et de calcaire de Dijon-Corton. Ils y puisent cette fraîcheur que l’on retrouve dans ce Premier Cru du Clos des Monts Luisants, même sur les millésimes précoces et solaires.

Côté vinification, Rose-Marie Ponsot et Alexandre Abel ont fait un peu évoluer les choses depuis 2017, avec un pressurage en grappes entières et moins de débourbage. En gardant davantage de lies pendant toute la durée de l’élevage, le vin gagne encore en profondeur de bouche et en capacité de garde.

D’une densité et d’une énergie incroyables, ce Premier Cru des Monts Luisants brille d’un éclat incomparable. Il s’ouvre sur des notes de fleurs blanches, de tilleul, de poire juteuse, de brugnon, de pomme Granny, de zeste de mandarine et de citron vert, complétées de subtiles nuances anisées rappelant l’estragon et d’une touche toastée particulièrement gourmande. C’est un concentré de fraîcheur et d’énergie.

Autant de qualités que l’on retrouve dans une bouche fuselée, dynamique et pure comme une eau de roche. La longueur est exceptionnelle : le vin s’étire, laissant sur les papilles son empreinte minérale, entre sel de mer et pierre mouillée, et cette vivacité typique des plus grands aligotés. A la fois charnu et tendu, ce Clos des Monts Luisants brillera de longues années au firmament des grands blancs de Bourgogne.

Un vin unique, taillé pour la table, qui s’épanouira sur un turbot rôti accompagné d’un sabayon au champagne et d’un risotto crémeux, légèrement safrané. Autre option, un homard bleu rôti, servi avec son jus de carapace réduit parfumé à l’estragon et monté au beurre.

Pour reprendre les mots de la Revue du Vin de France, voici « un des blancs les plus singuliers et magistraux de toute la Bourgogne ! »

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ponsot - Morey Saint-Denis 1er Cru Blanc Clos des Monts-Luisants - 2023 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : fraîcheur, éclat sur des notes de fleurs blanches, de tilleul, de poire juteuse, de brugnon, de pomme Granny, de zeste de mandarine et de citron vert, complétées de subtiles nuances anisées rappelant l'estragon et d'une touche toastée

Bouche : fuselée, dynamique et pure comme une eau de roche. La longueur est exceptionnelle : le vin s'étire, laissant sur les papilles son empreinte minérale, entre sel de mer et pierre mouillée, et cette vivacité typique

Accords mets-vins : un turbot rôti accompagné d'un sabayon au champagne et d'un risotto crémeux, légèrement safrané, un homard bleu rôti, servi avec son jus de carapace réduit parfumé à l'estragon et monté au beurre

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Morey Saint-Denis

Cépage : Aligoté