



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

PULIGNY-MONTRACHET

1^{er} CRU "CHAMP GAIN"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
10ha 69a 77ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
13a 17ca

SOL
**Peu profond,
argilo-calcaire
et caillouteux**

ALTITUDE
270 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Chardonnay

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
46 ans

VENDANGE
Tri minutieux

ÉGRAPPAGE
Non égrappé

ÉLEVAGE
Demi-muids

Ce que le vin révèle

Les vins blancs de Puligny-Montrachet sont parmi les crus les plus réputés de la Côte de Beaune et sont la plus pure expression du Chardonnay. Ils se caractérisent généralement dans leur jeunesse par une robe lumineuse et brillante, cousue d'or. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Le nez offre un bouquet d'une grande fraîcheur réunissant aubépine, pâte d'amande, noisette, citronnelle, pomme verte et des notes minérales. Les arômes lactiques et de miel se joignent à la farandole quand le vin prend de l'âge. Complexe et profonde, la bouche dévoile une élégante droiture, une belle longueur et une grande persistance minérale.

Ce que la terre confie

Puligny-Montrachet partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. Le village montre une topographie assez complexe, combinaison d'une lithologie variée et d'une intense fracturation. Le substrat est composé d'une alternance de calcaires et de marnes du Jurassique moyen et supérieur. Les vignes occupent souvent des sols peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds et décarbonatés en surface, sur le piémont. Les vignes, exposées au levant et au sud-est, s'élèvent entre 230 et 320m d'altitude.

Le Climat Champ Gain vient de l'ancien français "gaaing", "gain" signifiant "pâturage, terre labourable", encore utilisé dans les patois de l'est et du nord-est, dérivé du verbe "gaigner" ou "gaignier". Il s'agissait donc de prés ou de champs cultivés, avant que de la vigne soit plantée. À quelques mètres seulement des Grands Crus, cette parcelle offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com

International : domaine@mongeard.com

France - Particuliers & Œnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM