



Lucien Boillot et Fils, Chevrey-Chambertin (Bourgogne)

Puligny-Montrachet 1er Cru «Les Perrières» AC

Millésime	2022
Viticulteur	Lucien Boillot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un maximum de 30 % de fûts neufs, pendant 16 à 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine par gravité, sans filtration ni clarification. Le domaine suit les principes de l'agriculture biologique, avec un travail traditionnel du sol, des rendements modérés et l'utilisation exclusive de levures indigènes.

Notre note de dégustation

Couleur jaune or brillant. Ce vin séduit par une note subtile de chêne au nez, soulignant sa haute qualité. Ses arômes sont plus fins que ceux du Foliatières, avec un jeu harmonieux de fruits blancs et une alliance équilibrée entre les tanins et les minéraux. La finale est excellente et persistante, faisant de ce vin un véritable plaisir.

Lucien Boillot et Fils

Lucien Boillot est un grand nom de la Bourgogne qui pourrait pourtant vous être inconnu, car 85% de ses bouteilles sont destinées à l'exportation. Représentant de la sixième génération d'une famille de vignerons originaire de Volnay, Lucien s'installe en 1950 au cœur de Gevrey-Chambertin, où il commence à acquérir ses premières vignes sur des terroirs prestigieux de Premiers Crus. Dans les années 1980, le domaine prend son essor grâce à l'acquisition de nouvelles parcelles et à la transmission par son père des principales appellations de la Côte de Beaune. On parle alors de terroirs exceptionnels pour des vins d'exception, des deux côtés de la Côte, avec des parcelles situées notamment à Pommard, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges... Aujourd'hui, c'est Pierre Boillot qui succède à son père Lucien, pour qui «un grand vin est une libération». Un domaine à (re)découvrir absolument et à suivre de près, car comme vous l'avez peut-être remarqué, ses cuvées sont d'une rareté précieuse!



Convient avec

