



*Morey Saint-Denis  
Blanc 1990  
1er Cru Monts Luisants  
Domaine Ponsot*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> cru
<b>Encépagement :</b>	65 % Aligoté, 20 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir muté en raisin blanc
<b>Age moyen des vignes :</b>	79 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires bajociens et bathoniens
<b>Situation :</b>	En coteaux Sud-Est
<b>Production moyenne :</b>	3350 bouteilles / 250 Magnums / 650 demi-bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en panier d'osier – Tri sévère à la vigne
<b>Rendement moyen :</b>	33 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Pressurage lent, vinification traditionnelle (pas de fermentation malolactique)
<b>Elevage :</b>	En fût de chêne anciens (5 à 50 ans) durant 2 ans, mise en bouteille sans adjonction de soufre.
<b>Vinificateur :</b>	Domaine Ponsot
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Ponsot

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Jaune or assez soutenu.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est très fin et profond. Des senteurs d'élevage sur le beurre et la noisette se mêlent de parfums floraux et végétaux de menthol et de champignon.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque du vin est franche puis arrive le gras et une superbe profondeur de milieu de bouche. Le vin se fait puissant, puis la race du terroir apparaît avec une magnifique acidité qui dynamise et allonge ce nectar. La finale est sur le poivre blanc.
<b>Global :</b>	Un vin rare sur un millésime d'anthologie qui n'a pas pris une ride au vieillissement. Un immense bourgogne blanc à dominante aligoté : bluffant.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 – 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>Tarif club : 109 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Turbot soufflé sauce Champagne
<b>Service :</b>	Carafer 1/2 heure avant de servir à 12° C