



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2020

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à une petite montagne.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Ensemble d'achats de raisins dans des lieux-dits différents et complémentaires (Echards, Grands Champs, Poisots, Famines), assemblés directement dans les cuves de vinification. La terre de Volnay est plus légère et caillouteuse que celle de son voisin "Pommard" et produit des vins élégants et fruités.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 98 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100% de raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui (Lenticulaire)

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les Volnay sont des vins féminins. Evoluant sur une palette aromatique allant des fruits rouges à la violette, leur rondeur les rend très séduisants, que les tanins soient onctueux ou plus durs. C'est un vin racé, élégant et grand représentant de la Côte de Beaune.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les gibiers à plumes rôtis et les fromages aux saveurs affirmées.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2031

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com