



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2019

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

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau permis de maintenir une bonne acidité.

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.

30 % raisins entiers, 70% de raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Non

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % 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 : 2021-2029

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