Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE
2020

Identifié comme le mot qui exprime le village. Dans la Velle, ce sont les terres juste en bas du village.



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

Le Clos de la Velle est situé dans la partie haute du terroir de Sous la Velle, attenante au Château de la Velle, magnifique propriété du XIIIème siècle. Le sol est riche et profond mais repose sur une base rocheuse permettant un bon drainage et le travail du sol en toute saison.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,05 ha
Altitude : 235-240 m. Situation de bas de côteau.
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin puissant, très typé Meursault mais qui dispose d'une excellente acidité.
De garde

Suggestion d'accords Mets & Vins

Avec une Blanquette d'agneau à l'oseille, tagliatelles aux truffes et foie gras

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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