



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2017

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIV^{ème} siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles située en bas de coteau, à proximité des 1ers crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.

Surface : 6,56 ha

Altitude : 230 m

Age moyen des vignes : Vignes plantées entre 1951 et 1976

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

DÉGUSTATION

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

