Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES ROUGE
2019

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.

MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant 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 a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay cohabitent depuis longtemps dans ce village. Les sols réservés au Pinot Noir sont situés en bas et milieu de coteau. Les sols sont assez rouges, riches en argile ferrugineuses mais aussi en résidus de silice et en calcaire à silex.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Marnes calcaires
Surface : 76 ha
Altitude : 250-280 m
Age moyen des vignes : 22 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 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le caractère du Pinot Noir est marqué par des fruits rouges et frais et une structure tanique assez souple.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des viandes à saveurs relativement fortes comme le veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plumes et le porc grillé

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

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