



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU FOURNIÈRES 2020

Les Fourrières pourraient être rattachés à "Fourneaux", "Derrière le Four" ou "le fourneau". On voit à cet endroit quelques vestiges de briques et de cheminées qui ont du fonctionner pour la cuisson des aliments.



### 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

Exposition sud/sud-est immédiatement sous l'appellation Corton Grand Cru Perrières et Corton Grèves.

Méthode de lutte : Lutte biologique en cours de certification

Vendange manuelle : 100%

Sol : Type de argilocalcaire avec présence de limons et de particules ferreuses, sous sol base de calcaire de Comblanchien.

Surface : 5ha57

Altitude : 220-230 m en légère pente

Age moyen des vignes : 50

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

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 30% de fûts neufs)

13,80% vol.

### DÉGUSTATION

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