Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 1ER CRU FOURNIÈRES
2019

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

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

Exposition sud/sud-est immédiatement sous l'appellation Corton Grand Cru Perrières et Corton Grèves. Type argilo-calcaire avec présence de limons et de particules ferreuses, sous-sol base de calcaire de Comblanchien.
Méthode de lutte : Lutte biologique en cours de certification
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,57 ha
Altitude : 220-230m
Age moyen des vignes : 50

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 : 19 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2020-2028

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