Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU SOUS LE DOS D'ÂNE - RÉCOLTE DU DOMAINE 2021

Le tumulus de pierres extraites des vignes de ce secteur peut faire penser au dos d'un âne avec le reflet de la lumière. Il peut évoquer tout simplement un mouvement de terrain ou son relief. Récolte du Domaine.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été.
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,03 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin frais et charnu en attaque avec des notes de verveine et de fruits blancs qui laissent rapidement place à une belle onctuosité en milieu de bouche et une finale saline et minérale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec des quenelles d'écrevisses sauce Nantua ou encore des St Jacques juste snackées, copeaux de châtaignes cuites au beurre et au thym

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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