



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU CHARMES 2019

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



MILLÉSIME

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

VIGNOBLE

Le plus vaste de tous les terroirs classés 1ers crus de Meursault mais aussi l'archétype du style Meursault (riche, gras, puissant). Chaque étage du terroir apporte élégance (Dessus), puissance (Milieu) et richesse (Dessous). Le sol est ici plus riche en argile et plus sédimentaire.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-limoneux
Surface : 31,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une grande amplitude, nez de noisette grillée, de beurre frais, riche et intense au palais.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les coquilles Saint-Jacques, le brochet et les fromages pas trop forts

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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