



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU GENEVRIÈRES 2019

Ce nom est issu des genévriers (arbustes), à feuilles épineuses et à baies violettes, qui poussaient dans ces terrains pauvres et battus des vents.



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

Idéalement situé en exposition sud-est, le terroir de la partie Dessous, dans le prolongement des Charmes. Constitué de marne blanche très caillouteuse, le sol permet une maturité du raisin idéale.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,48 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin combine la finesse des Perrières avec la puissance des Charmes. Typé amande, fougère, brioche et une fois en bouche moelleux et concentré, avec une longue persistance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons en sauce, tels que le brochet au beurre blanc et le saumon à l'oseille, les blanquettes et les fromages affinés.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

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



olivier-leflaive.com