



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2019

Poruzot se trouve sur un terrain très minéral, très pierreux.



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

Poruzots possède une partie Dessus, constituée de roches, de failles profondes sur une terre rouge et argileuse. La partie Dessous donne des vins puissants et généreux. Nous sommes propriétaires de 0,5 ha depuis 1989.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 7,09 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un classique de la Maison. Un vin structuré qui exprime la noisette, les fruits blancs, la mirabelle. Le palais est dense et savoureux avec une bonne tension qui réveille une finale longue et élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec tous les poissons d'eau douce et certains fromages à pâte cuite tels que le comté et le fromage des Moines de Cîteaux.

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