Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU FICHOTS 2020

Il s'agit du nom de l'ancien propriétaire.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Implanté en contrebas de l'appellation Corton Grand Cru, ce terroir, qui regarde un peu le nord-ouest et tourne le dos au Corton-Charlemagne, est installé sur des terres argilo-calcaires assez profondes. Représentant type du style Pernand-Vergelesses où se mêlent fruits, épices et caractère.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,23 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

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

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat de fraise, framboise, violette. Flatteur et tendre en bouche, il présente des notes minérales qui lui confèrent finesse et harmonie.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce et le jambon à la lie de vin.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2029

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