



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉVILLE 2021

Sous Fréville viendrait de "en dessous de la petite forêt". Replanté en appellation village dans les années 1970/1980, il était considéré comme l'un des meilleurs. Il a obtenu son classement comme premier Cru en 2001.



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 commencées 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

Sous Fréville est installé à quelques encablures de Corton Charlemagne. Les sols sont constitués de marnes calcaires, assez peu profonds et caillouteux, conditions idéales pour le Chardonnay.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée (HVE niveau 3), travail du sol en surface à cause des risques d'érosions.

Vendange manuelle : 100%

Sol : Les sols sont constitués de marnes calcaires, assez peu profonds et caillouteux, conditions idéales pour le Chardonnay.

Surface : 6,05 ha

Altitude : 320-380 m

Age moyen des vignes : 36

VINIFICATION

100% Chardonnay

50% raisins entiers et 50% raisins foulés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Forte personnalité pour ce vin qui exprime à la fois toutes les subtilités du calcaire (citron confit, bergamote, salines et iodées), mais aussi des notes de fleurs blanches et fruitées (agrumes surtout).

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner des crostini de fromage de chèvre et d'amandes, une tarte aux girolles ou encore un turbot à la poêle.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

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