Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉTILLE 2021

Sous Frétille 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 vins. Il a obtenu son classement en 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 commencé 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

Ce terroir de Sous Frétille, se situe en haut de coteau dans le village de Pernand-Vergelesses, sous la protection de la Vierge "Notre Dame de Bonne Espérance" qui le surplombe (lieu calme où les promeneurs se rendent avec plaisir par beau temps pour admirer le panorama). Si l'altitude varie entre 320 et 380m, le terroir est composé de deux parties : l'une orientée Sud/Sud Est, tandis que la petite partie est davantage tournée Sud/Sud Ouest. Sous Frétille 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 du risque d'érosion
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires, caillouteux
Surface : 5,18 ha
Altitude : 320-380 m
Age moyen des vignes : 36 ans

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)

13% 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

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

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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