Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉTILLE 2020

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

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

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 en orienté 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 : 6,05 ha
Altitude : 320-380 m
Age moyen des vignes : 32 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
100% raisins entiers
Fermentation alcoolique et malolactique en fût 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 les poissons de mer (Saint-Pierre, barbue, Lotte), mais aussi de rivière (sandre, brochet). Peut parfois demander une heure en carafe.

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

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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