



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. Il a obtenu son classement comme 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

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 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

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

100% raisins foulés

12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

12,75% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Fortes personnalités 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, barbeau, Lotte), mais aussi de rivière (sandre, brochet). Peut parfois demander une heure en carafe.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

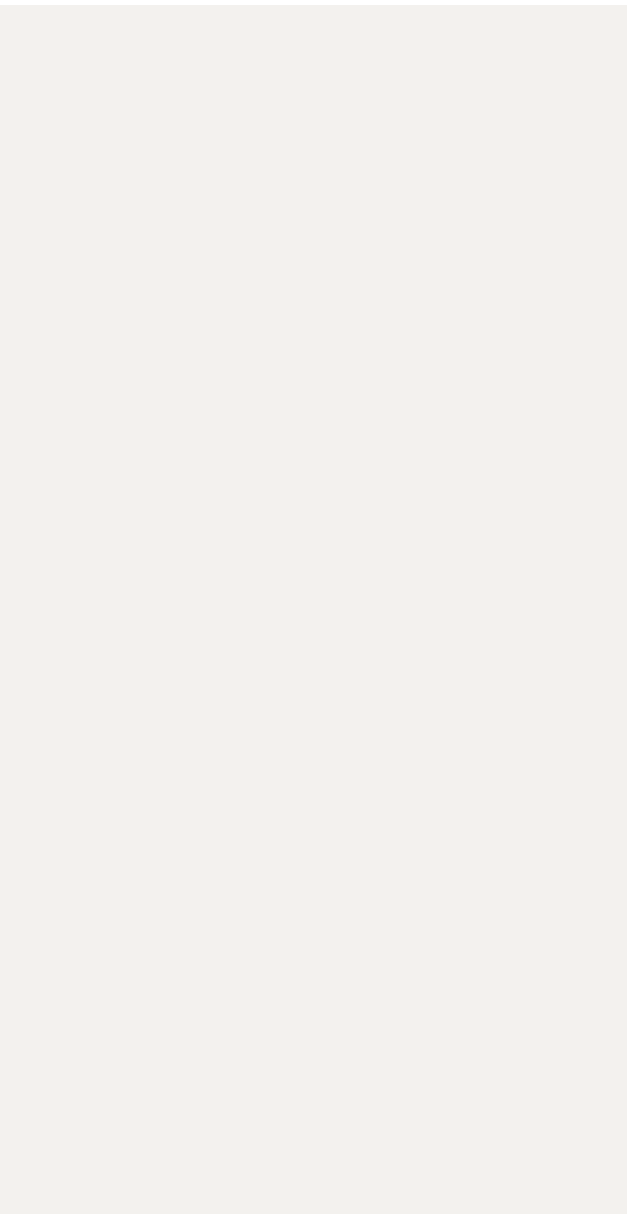
Olivier Leflaive

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



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