Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉTILLE 2019

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

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

## 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 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.

50% raisins entiers, 50% raisins foulés

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

14,5% 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.

**Température de service :** 10-12°C

**Date recommandée de consommation :** 2021-2027

**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