



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU CHARMOTS 2020

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



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

Situé immédiatement au dessus des Epenots, ce terroir est constitué de petites parcelles installées en terrasses. La terre est un peu moins argileuse qu'ailleurs et pleine d'éboulis calcaires, permettant d'offrir des vins colorés et plein de fruits. Terroir de garde.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9,65 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de cerise noire, musc, poivre. Une bouche ample et souple avec des tannins soyeux. Un Pommard d'un caractère assez tendre.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers à plumes et à poil, la plupart des fromages et les desserts au chocolat noir.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2033

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