



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU CHARMOTS 2019

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



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant 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 permis de maintenir une bonne acidité.

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

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui

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