



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2020

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (espineaux) et remis en culture notamment par les moines de Cîteaux vers 1150.



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

Le terroir, assez grand pour le village de Pommard, a été établi par les moines de Cîteaux. Voisin de Beaune, il repose sur des terres argilo-calcaires en faible pente, permettant aux raisins à maturité d'exprimer puissance, avec un soupçon de rusticité quand il est jeune. Terroir de garde. Achats de raisins dans la partie des Grands Epenots.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 25,54 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40

VINIFICATION

100% Pinot Noir
100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (33% de fûts neufs)
13,40% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un nez frais, tout en nuances. La bouche soutenue par des notes de cerise griotte allie finesse et structure tannique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des tournedos à la crème.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2034

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