



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2019

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



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

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

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 : 19 jours de cuvaison

17 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (30% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un pinot noir sur des arômes de mûre, de myrtille, de poivre, d'une structure solide mais fine. Il est considéré comme le plus tendre de l'appellation Pommard.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec de la viande rouge tel que le boeuf, les viandes de chasse à poil ou à plume et les fromages de caractère.

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