



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2017

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



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### 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.

20 % raisins entiers, 80% raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (25% 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 : 2021-2031

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