Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU EPENOTS
2009

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

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 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.
30 % raisins entiers, 70 % raisins égrappés.
Collage : Non
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 19 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 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 : 2013-2023

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