Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU RUGIENS
2019

La couleur rouge dans cette parcelle provient des restes de nodules de fer qui expliquent le nom "Rugiens".



MILLÉSIME

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

VIGNOBLE

Souvent cité pour faire partie du cercle fermé des Grands Crus, il reste la valeur référence de ce qui se fait de mieux en Côte de Beaune. Voisin de Volnay, son exposition sud-est est idéale, son inclinaison et sa faible pente permettent une maturité optimale du Pinot Noir qui se plaît sur ce type de sol brun calcaire à éboulis. Terroir de grande garde produisant un vin puissant et charpenté. Notre cuvée est construite à partir des Rugiens Haut et Bas.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 12,66 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 55 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le terroir le plus connu de Pommard. Terreux, animal, fruits noirs, sous-bois sont des arômes qu'on trouve généralement dans ce vin. La bouche est puissante et charnue avec des tanins présents qui s'arrondissent après quelques années en bouteille. Un vin de longue garde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, le gibier, les oeufs en meurette, porc rôti, ainsi que la majorité des fromages.

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