Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU RUGIENS
2018

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

MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

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 lutte : Lutte 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

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.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30% de futs 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 : 2021-2033

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