Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES
2019

Ce Climat à Pommard était un lieu où l'on cultivait les pois chiches.

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

Sols bruns calcaires, bien exposés et drainants. Maturité des raisins très précoce pour le finage.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Bruns calcaires
Surface : 5,91 ha
Altitude : 260-280 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

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

13% vol.

DÉGUSTATION

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