



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES 2019

Pas d'explications particulières sinon que le nom reprend celui des propriétaires historiques de cette appellation : la famille Pezerolles de Pommard.



MILLÉSIME

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

VIGNOBLE

Sols bruns calcaires, bien exposés et drainants. Maturité des raisins très précoce pour le finage.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Sols bruns calcaires, bien exposés et drainants. Maturité des raisins très précoce pour le finage.

Surface : 5,91 ha

Altitude : 260-280 m

Age moyen des vignes : Vignes plantées entre 1959 et 1984

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)

13,5% 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



olivier-leflaive.com