



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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

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

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2031

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