Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# POMMARD 1ER CRU CHAPONNIÈRES
# 2019

A Pommard, au moment où on a nommé ainsi cette parcelle, on avait dû planter des boutures que l'on appelle "Chapons" en Bourgogne. Elles sont obtenues en coupant sur la vigne-mère des sarments de plusieurs bourgeons avec un peu de bois de l'année précédente.




## 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

Calcaires de Comblanchien et De Chassagne. Sols riches et oxyde de fer , peu sensible à la sècheresse
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 2,87 ha
Altitude : 250-300 m

## VINIFICATION

100% Pinot Noir

70% raisins égrappés et 30% raisins entiers
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 21 jours de cuvaison

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

14,5% vol.

## DÉGUSTATION

**Température de service :** 17-19°C

**Date recommandée de consommation :** 2022-2032

**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