



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU HAMEAU DE BLAGNY 2019

Ce 1er Cru provient du nom du hameau situé au dessus de Puligny-Montrachet.



### 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

Situé en haut de coteau où le panorama sur les vignes est magnifique. Le Chardonnay produit des vins fruités mais assez mûrs, la maturité y est plus tardive qu'ailleurs.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 4,28 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 51 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Notes florales et fruitées à la fois. Un vin qui combine le gras au minéral tout en conservant sa finesse.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est idéal avec les crustacés, les poissons à la crème, les fromages forts comme le Munster et le Comté bien fait.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

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