



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2019

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.



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

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de quatre vignes distinctes, implantées entre Saint Aubin et le terroir des Truffières. Sol de type brun calcaire, à maturité plus lente.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 10,7 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un classique de la maison: nez sur les épices, pêche blanche, toast beurré. La bouche est de belle matière offrant un grain fin et de belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le saumon frais, les écrevisses à la crème, les coquilles Saint Jacques aux cèpes et les fromages forts (Epoisses).

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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