



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2020

Le nom du terroir est un dérivé des follots qui hantaient les endroits humides où le brouillard se manifestait régulièrement.



### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### VIGNOBLE

Terroir le plus vaste du village, d'exposition plein est et jouissant d'un ensoleillement maximum. Il est de ce fait précoce en maturité. La présence très importante d'éboulis calcaires et d'un sous-sol peu profond permettent au Chardonnay d'exprimer à la fois puissance et élégance. Nous y avons trois origines de vignes différentes, régulièrement achetées en raisins.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 17.64 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 (Lenticulaire)

20 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)  
13,20% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Vin riche mais raffiné, il s'exprime à travers des arômes de fleurs blanches et de fruits auxquels se mêlent des notes de noisettes grillées. En bouche, la vivacité laisse place à l'élégance.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les vols-au-vent, dodines de canard, poulardes à la crème et les fromages fermentés.

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