



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2019

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



### 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

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 foulés  
Collage : Oui  
Filtration : Oui

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

14% 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