



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 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

Vigne située dans la partie haute des Folatières, du lieu-dit les Peux Bois. Ancienne propriété du Domaine Leflaive  
Vignoble planté en 1983  
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 17.64 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 31 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

À 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 25 % de fûts neufs)

14,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Sa couleur est d'un vert-doré vibrant, le nez est mûr, flamboyant et complexe. En bouche, il est riche et puissant avec une concentration naturelle et une finale d'une belle fraîcheur et d'une très grande longueur. Un vin avec un bouquet de saveurs complexes et d'une grande personnalité.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des poissons de mer grillés et poêlés le homard ou les langoustes et le fromage de chèvre.

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