



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2021

Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-Montrachet.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée dans les années 50. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny-Montrachet ? La terre est légère et caillouteuse, les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6.76 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 70

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 10% en fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente des arômes délicats de fruits à noyau. La bouche est épurée, fraîche et soyeuse. La finale est aromatique et minérale. Ce vin est complexe et intrigant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques snackées et persillade à l'ail des ours.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

