



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2019

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



### 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

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée en 1955. 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. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

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 : 60

### 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 20 % de fûts neufs)

14,60% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

D'une couleur vert-dorée, un parfum spectaculaire, une bouche appétissante, un palais riche et élégant avec une belle concentration de fruit, une acidité vibrante et une texture onctueuse.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde de Bresse truffée, un filet de sole aux cèpes ou un homard à l'américaine.

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