



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## RULLY 1<sup>ER</sup> CRU VAUVRY 2019

Ce mot indique un point d'eau, une source, nommée la Vouivre.



### 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 a permis de maintenir une bonne acidité.

### VIGNOBLE

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 4,53 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 41 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

11 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 16 % de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Arôme floral. La bouche évoque la pêche, parfum et minéralité. La finale est concentrée sur le fruit. Élégant.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec la bisque de homard, les moules ou les bouchées à la reine.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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