Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU DENTS DE CHIEN
2019

Ce nom est issu de la vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant 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

Assemblage de trois parcelles dans la partie haute du terroir, le long de Puligny-Montrachet. Sol calcaire, drainant, d'exposition plein sud.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 16,1 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une grande pureté aromatique combinant saveurs fruitées et minéralité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles, les viandes blanches, les fruits de mer ainsi que les fromages pas trop forts.

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