



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS 2019

Le nom "Passe.temps" permet certainement d'évoquer la difficulté d'exploiter ce terroir.



### 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

Terroir qui est exposé Sud Est, à la sortie du village en direction de Chassagne-Montrachet.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Sol brun calcaire, présence d'argiles bleues. Système de taille en Cordon de Royat.

Surface : 11,46 ha

Altitude : 240-260 m

Age moyen des vignes : 30

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

À l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

### DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029

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