Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS
2017

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

MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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

A 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

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un joli équilibre entre arômes de fruits mûrs et épices. Les tanins structurent le vin en lui apportant matière et souplesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un rôti de porc, une dinde farcie aux figues ou encore des cuisses de pintade farcies.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2020-2028

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