Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES
2021

Le Volnay 1er Cru "Clos des Angles" est une vigne située à l'angle de deux chemins.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Situé sur l'étage supérieur de l'appellation, ce climat bien exposé sud-est est généralement assez précoce au moment de la vendange. Le sol brun calcaire en pente est peu profond par endroit.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 4,57 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

50% raisins égrappés et 50% de raisins entiers
Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 28% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin dans le registre de la finesse et de l'élégance : nez croquant de fruits frais, une matière raffinée et veloutée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde très bien à la viande : Boeuf en sauce, cailles farcies, filet d'agneau et jus réduit.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2033

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