Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES
2020

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



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

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

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
50 % raisins égrappés, 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, agneau jus réduit

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2032

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