Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
2019

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données par les seigneurs à leurs serfs qui les auraient appelées "Bienvenues".



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

Vigne unique, plantée en 1972, ne produisant au mieux que 600 bouteilles par an.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 3,68 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 44 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts de 1 vin

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin noble d'une grande pureté et finesse aromatique, fleurs de vigne, agrumes confits, amandes grillées. Le palais est élégant et d'une grande tenue. Un vin d'avenir.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le homard ou la langouste grillée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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