



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2019

Corton-Charlemagne est nommé d'après l'empereur Charlemagne, qui fut le propriétaire de ce vignoble.



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

Cette appellation Grand Cru, la plus vaste, est produite sur les 3 villages de Aloxe Corton, Pernand Vergelesses et Ladoix Serrigny, formant la butte de Corton. Les écarts géologiques combinés aux différentes expositions donnent des vins riches, gras, marqués par la minéralité et le côté cristallin. Ici, deux origines de calcaire de la période oxfordien se superposent, obligeant les racines de la vigne à puiser les éléments indispensables qui donnent le gout si particulier de ce terroir. Notre cuvée est produite le plus souvent à partir de quelques petites parcelles situées dans les 3 villages.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Calcaire

Surface : 71,88 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : plus de 40

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100% de raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en cuve) 100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une grande délicatesse, son bouquet est complexe : fragrances minérales, poire, épices. Fraîche et saline en attaque, la bouche est structurée, d'une très belle longueur. Un vin de grande classe, à faire patienter quelques années.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde parfaitement à un plateau de fruits de mer, une lotte en sauce ou une viande blanche en sauce.

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



olivier-leflaive.com

