



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2018

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



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

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 la plus part du temps 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.

50% de raisins foulés, 50% de raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en cuve) 100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% 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