



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100% de raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en cuve)

100 % en fûts (dont 30% 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 : 2023-2028

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