Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU
2020

Implanté en vignes à partir du VIIème siècle, il fait partie de la grande famille corton en Curtil, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



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

Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe Corton, d'exposition sud/sud-Est. Calcaire du Bathonien, riche en éléments ferreux et en marnes qui donnent à ce vin un aspect à la fois structuré, sauvage et concentré.
Méthode de lutte : Biodynamie certifié
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Marnes Calcaires
Surface : 10,74 ha
Altitude : 270-320 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.
100 % de raisins entiers
Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 16 jours de cuvaison

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 40 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez complexe, dans lequel on sent la force aromatique et les fines notes d'épices. La structure de bouche est longue et profonde. C'est un vin complet et équilibré.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un magret de canard poêlé accompagné d'une sauce au vin rouge et chocolat.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2035

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