



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU 2019

Implanté en vignes à partir du VII^{ème} siècle, il fait partie de la grande famille corton en Crutill, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



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 a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe Corton, d'exposition sud/sud-Est.

Méthode de lutte : Biodynamie certifié

Vendange manuelle : 100 %

Sol : calcaire du Bathonien, riche en éléments ferreux et en marnes qui donnent à ce vin un aspect à la fois structuré, sauvage et concentré.

Surface : 10,74 ha

Altitude : 270-320 m

Age moyen des vignes : 40

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% raisins entiers

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 21 jours de cuvaison

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2036

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