



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU 2017

Implanté en vignes à partir du VII<sup>ème</sup> siècle, il fait partie de la grande famille corton en Crutil, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



### 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

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

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe Corton, d'exposition sud/sud-Est. De forme rectangulaire, ce terroir plein est repose sur un 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 : 10ha74

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 égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 16 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,50% vol.

### DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2031

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