Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON GRAND CRU
2020

Le nom Corton vient de Corte ou Curti qui signifie cour, ferme, domaine rural.



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

La colline de Corton est de forme tronconique évasée. Le haut du coteau est un mélange de calcaire et de marnes, le milieu comporte d'avantage de colluvions et d'éléments rocheux. Le bas est, lui composé de sédiments provenant de dépôts d'anciens cours d'eau.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Marnes calcaires
Surface : 87 ha
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins entiers
Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 33% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

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