Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON GRAND CRU
2019

Le nom Corton vient de Corte ou Curti qui signifie Cour, Ferme, domaine rural.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant 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

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 lutte : Raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Marnes calcaires
Surface : 87 ha
Age moyen des vignes : 50 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 % raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 40 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2034

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