



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON GRAND CRU 2019

Proviens de "Mont-Chaume", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.



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 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.

Méthode de lutte : Raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Le bas est, lui composé de sédiments provenant de dépôts d'anciens cours d'eau.

Surface : 160,19 ha (Chardonnay et Pinot Noir)

Age moyen des vignes : 50

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: 19 jours de cuvaison

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

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2034

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



olivier-leflaive.com