



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTRACHET 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

Ce petit terroir de 8 hectares au total se partage équitablement entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Implanté au milieu de la pente sur un sol de type brun calcaire, l'eau de pluie ne reste jamais très longtemps car le drainage y est efficace. La subtilité de ce vin peut sans doute s'expliquer par la présence de la fameuse marne Pholadomyia Bellona qui traverse la Côte mais s'épaissit à cet endroit. Notre approvisionnement en raisins se situe sur Puligny pour une production qui ne dépasse pas 800 bouteilles par millésime.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 8 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 45

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (fût de 1 vin)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin emblématique qui révèle sa noblesse dans un bouquet subtil de fleurs blanches, pomme, poire mûre, épices et notes minérales. Le palais est intense et velouté. Un vin d'une grande précision et exceptionnellement long.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des riz de veau à la crème, ou des langoustines grillées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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