Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉTILLE
2022

Sous Frétille viendrait de "en dessous de la petite forêt". Replanté en appellation village dans les années 1970/1980, il était considéré comme l'un des meilleurs vins. Il a obtenu son classement en premier Cru en 2001.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Ce terroir de Sous Frétille, se situe en haut de coteau dans le village de Pernand-Vergelesses, sous la protection de la Vierge "Notre Dame de Bonne Espérance" qui le surplombe (lieu calme où les promeneurs se rendent avec plaisir par beau temps pour admirer le panorama). Si l'altitude varie entre 320 et 380m, le terroir est composé de deux parties : l'une orientée Sud/Sud Est, tandis que la petite partie est davantage tournée Sud/Sud Ouest . Sous Frétille est installé à quelques encablures de Corton-Charlemagne. Les sols sont constitués de marnes calcaires, assez peu profonds et caillouteux, conditions idéales pour le Chardonnay.
Méthode de lutte : HVE 3
Travail du sol en surface à cause du risque d'érosion
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires, caillouteux
Surface : 5,18 ha
Altitude : 320-380 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
raisins partiellement foulés
Débourbage statique
Fermentation alcoolique et malolactique en fût de chêne

12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin à la trame minérale incluant des nuances d'agrumes verts. En bouche, une impression imposante se dégage, avec une texture juteuse, une vivacité piquante, et une complexité remarquable. La finale est à la fois puissante et partiellement saline.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner des crostini de fromage de chèvre et d'amandes, une tarte aux girolles ou encore un turbot à la poêle.

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

Température de service : 10-12°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