



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2020

Cuvée hommage au patron des vigneronns "Saint-Vincent" et surtout à Vincent Leflaive, oncle d'Olivier Leflaive, décédé en 1993, ayant fait la renommée du domaine éponyme. Il a été un modèle et un soutien précieux pour Olivier au moment de la création de sa maison de vins.



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

Cette cuvée "Oncle Vincent" est élaborée uniquement à partir de nos meilleurs vignes situées sur le territoire de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total qui représentent un peu moins de 4ha de vignoble en lutte raisonnée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 35 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

On y découvre des arômes délicats de fleurs blanches telles que l'aubépine et de fruits secs. L'attaque est franche, suivie par une belle amplitude et une texture soyeuse. Les arômes fruités et minéraux reviennent en rétro-olfaction, accompagnés parfois de légères notes grillées et beurrées.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille une blanquette de saumon, une paella ou encore des pâtes aux courgettes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2030

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