



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉVILLE 2023

Sous Fréville 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. Il a obtenu son classement comme premier Cru en 2001.



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

VIGNOBLE

Ce terroir de Sous Fréville, 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). Sous Fréville est installé à quelques encablures de Corton-Charlemagne.

Méthode de lutte : HVE 3 Travail du sol en surface à cause des risques d'érosions.
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires, caillouteux
Surface : 6,05 ha
Altitude : 320-380 m
Age moyen des vignes : 36

VINIFICATION

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

Un vin précis, porté par une belle trame minérale. Énergique et vibrant, il offre une structure tendue et éclatante, parfaite pour les amateurs de fraîcheur et de pureté. La finale, nette et persistante, laisse une impression de grande vitalité.

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.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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