



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU 2022

Implanté en vignes à partir du VII<sup>ème</sup> siècle, il fait partie de la grande famille Corton en Curtil, aura droit à l'appellation Clos du Roi Corton jusqu'en 1930 où Corton Clos Du Roi deviendra officiel.



### 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

Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe Corton, d'exposition sud/sud-Est. Calcaire du Bathonien, riche en éléments ferreux et en marnes qui donnent à ce vin un aspect à la fois structuré, sauvage et concentré.

Méthode de lutte : HVE 3

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes Calcaires

Surface : 10,74 ha

Altitude : 270-320 m

Age moyen des vignes : 40 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins entiers

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 16 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin est intensément fruité et expressif. On y trouve une abondance de fruits mûrs tels que la prune, la cerise noire. Des notes de figue et de datte se mêlent harmonieusement, apportant une touche de douceur et de complexité. L'attaque est ample et généreuse, offrant un joli volume. La texture légèrement cireuse apporte une sensation de rondeur et de douceur, enveloppant le palais avec élégance.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un magret de canard poêlé accompagné d'une sauce au vin rouge et chocolat.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2036

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