



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU FICHOTS 2023

Il s'agit du nom de l'ancien propriétaire.



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

Implanté en contrebas de l'appellation Corton Grand Cru, ce terroir, qui regarde un peu le nord-ouest et tourne le dos au Corton-Charlemagne, est installé sur des terres argilo-calcaires assez profondes. Représentant type du style Pernand-Vergelesses où se mêlent fruits, épices et caractère.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11,20 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 22

VINIFICATION

100% Pinot Noir
100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20 de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin révèle une belle complexité aromatique, mêlant des notes de fruits rouges, de poivre et d'anis vert, qui apportent une fraîcheur épicée des plus agréables. La bouche est tendre et une touche boisée bien intégrée vient compléter l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde à la Bourgeoise.

Température de service : 17-19°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