



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2023

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (espineaux) et remis en culture notamment par les moines de Cîteaux vers 1150.



### 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

Le terroir, assez grand pour le village de Pommard, a été établi par les moines de Cîteaux. Voisin de Beaune, il repose sur des terres argilo-calcaires en faible pente, permettant aux raisins à maturité d'exprimer puissance, avec un soupçon de rusticité quand le vin est jeune. Terroir de garde. Achat de raisins dans la partie des Grands Epenots.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 25,28 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 40

### 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 (25% de fûts neufs)  
14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin s'ouvre sur un nez délicat avec des notes de fleurs séchées et de groseil à maquereau. En bouche, la texture est élégante avec des tanins présents mais déjà bien intégrés.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des tournedos à la crème.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2036

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