Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU EPENOTS
2023

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (en espineaul) et mis en culture notamment par les moines de Citeaux 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 des tannins qui demandent à s'assouplit quand le vin est jeune. Terroir de garde. Achat de raisins dans la partie des Grands Epenots.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

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

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 groseilles 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 : 2027-2035

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