Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉTILLE
2024

Sous Frétille 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 vins. Il a obtenu son classement en Premier Cru en 2001.

MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Ce terroir de Sous Frétille, se situe en haut de coteau dans le village de Pernand-Vegelesses, 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 Frétille est situé tout proche du célèbre Corton-Charlemagne.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Travail du sol en surface à cause du risque d'érosion
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires, caillouteux
Surface : 5,18 ha
Altitude : 320-380 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

Raisins partiellement foulés
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 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez vif sur le pamplemousse rose et les zestes d'agrumes. La bouche, droite et structurée, exprime fraîcheur et tension, offrant un vin fin et précis.

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 : 2025-2031

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