



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 2024

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses Crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun.



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

Dans un terroir aussi divers en nature de sol, il faut choisir un style. Sans sous estimer le caractère entier de Pommard quand il est jeune, nous avons choisi de faire un vin représentatif de ce village, assez élégant avec des vignes placées dans les coteaux comme Chanlins, et d'autres dans le bas de Pommard (Le Cras, La Croix Planet, La Refène).

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 196 ha
Altitude : 300-350m
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 (dont 20% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un Pommard élégant et complexe, dévoilant au nez des arômes de fruits secs et de cerise noire, relevés par une subtile touche de jus de cuisson. En bouche, le fruit s'affirme avec davantage de précision, apportant une belle harmonie entre caractère, profondeur et gourmandise.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un pavé de bœuf ou un civet de lièvre.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2027-2033

