



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2024

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (en espineau) et mis en culture notamment par les moines de Citeaux vers 1150.



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

Le terroir, assez grand pour le village de Pommard, a été établi par les moines de Citeaux. 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'assouplir 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 (30% de fûts neufs)
13.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin à la belle intensité aromatique, où les arômes de fruits mûrs s'expriment pleinement. Une pointe d'acidulé apporte fraîcheur et équilibre, rehaussant la richesse du fruit et donnant à la bouche une fraîcheur agréable. La texture est souple et harmonieuse. Beaucoup de plaisir fruité et une silhouette élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des tournedos à la crème.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2028-2036

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