Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2021

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'appellation régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 70%
Vendange mécanique : 30%
Rendement maximum autorisé : 72 hL/ha

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 1600 ha
Altitude : 220-230 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Aligoté

30% raisins foulés, 70% raisins entiers
Débourbage statique 24h

10 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
60% en cuve et 40% en fûts

12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin, d'une belle tension, a un profil tout en fraîcheur sur des aromatiques citronnés et des fruits jaunes avec un palais expressif et une finale sur les agrumes.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner vos jambons persillés, mille-feuille d'escargots ou fromage de type faisselle.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2026

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