



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2021

Cuvée hommage au patron des vigneronns "Saint-Vincent" et surtout à Vincent Leflaive, oncle d'Olivier Leflaive, décédé en 1993, ayant fait la renommée du domaine éponyme. Il a été un modèle et un soutien précieux pour Olivier au moment de la création de sa maison de vins.



### 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 commencées 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

Cette cuvée est élaborée uniquement à partir de nos vieilles vignes situées sur le terroir de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total.

Méthode de lutte: Viticulture raisonnée

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 35 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 35 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

15 mois d'élevage (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un premier nez tout en discrétion sur des notes salines et qui révèle toute son amplitude et sa concentration en bouche sur des arômes de fleurs blanches. La sélection des vignes pour cette cuvée permet de produire un Bourgogne Blanc plus aristocratique, plus tendu et sérieux en intensité, plus Puligny !

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille une blanquette de saumon, une paella ou encore des pâtes aux courgettes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2031

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