



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2019

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

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Cette cuvée "Oncle Vincent" est élaborée uniquement à partir de nos meilleurs vignes situées sur le territoire de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total qui représentent un peu moins de 4ha de vignoble en lutte raisonnée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 35 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100% de raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de ce vin expriment les fruits à chaire blanche (poire, pêche...), avec des notes beurrées. D'une belle fraîcheur en bouche, sa texture est onctueuse, d'une belle tenue avec un zest de nerf qui le surclasse. 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 poissons et crustacés, viande blanches.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2029

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