Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES
2021

Un vin Signature de la Maison. Sétilles est le nom cadastral de l'endroit du village où se trouve la cave d'Olivier Leflaive.



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

En dessous de 230m d'altitude, produire des vins d'AOC village n'est pas autorisé. Souvent un simple chemin sépare l'aire des Bourgognes de ses voisins bien nommés. Le sol est assez riche en colluvions et petits cailloux. Le vin est issu d'une soixantaine de Climats situés principalement sur les villages de Puligny-Montrachet et de Meursault. Selon les millésimes, certaines parcelles des Hautes-Côtes de Beaune et de la Côte Chalonnaise complètent l'assemblage de cette cuvée.
Méthode de lutte: Viticulture raisonnée
Vendange manuelle: 90%
Vendange mécanique: 10%
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

50% raisins foulés et 50% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

14 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
90% en fûts (dont 10% de fûts neufs) et 10% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin est expressif. Les arômes de fruits jaunes, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominent sur un fond minéral. L'attaque est pleine et chaleureuse avec une finale légèrement fumée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet d'espadon mariné au citron vert, calamars frits ou encore un brie chaud ou froid.

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