



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES 2019

Un Vin Signature de la Maison.



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

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'un assemblage d'une soixantaine de parcelles sélectionnées et situées à la fois sur le village de Puligny-Montrachet mais aussi de Meursault.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 90 %
Vendange mécanique : 10%
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 35 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

90 % raisins foulés, 10% raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Oui

14 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 80 % en fûts (dont 10% de fûts neufs) et 20 % en cuve

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de fleurs blanches, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominant sur un fond minéral. L'attaque est pleine et chaleureuse avec une finale vive et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, en accompagnement de charcuteries ou de fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

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



olivier-leflaive.com