



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT 2021

Du nom d'une des filles d'Olivier, et en opposition au Château "Margaux" !



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

Nous avons décidé de faire cohabiter dans les bouteilles des origines de vignes appartenant à la Côte de Beaune, de Puligny-Montrachet à Pernand-Vergelesses et des vieilles vignes dans les Hautes Côtes. Pas moins d'une vingtaine de parcelles différentes. Cuvée élaborée à partir d'achats de raisins et parfois de cuvées sélectionnées.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-limoneux

Surface : 1847,43 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

20% de raisins entiers et 80% de raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13,35% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez flatteur aux arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise). Un palais frais et élégant sur le croquant du fruit et des tannins fins.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du jambon persillé ou un paté en croûte.

Température de service : 16-18°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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com