Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 2020

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage et bénéficie d'une situation parfaite.

MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir de 3 lieux-dits différents : Fournières, Citernes et Boutières.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 112,62 ha
Altitude : 250-300m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin sur les fruits rouges dans sa jeunesse avec un côté plus animal, cuir, champignon en vieillissant. La structure est robuste et d'une belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges grillées, mais aussi avec les fromages à pâte molle et à croûte lavée tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029

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