



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES MONOPOLE 2019



### 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

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : argile calcaire sur éboulis ferreux, assez peu profond qui permet au Chardonnay de mûrir lentement.

Surface : 6ha14

Altitude : 320-350 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Intensité aromatique senteurs de fruits secs mais aussi des saveurs séveuses de réglisse et de chlorophylle. Vin assez ferme en bouche, convient pour la garde, léger côté tannique.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des sushis, sashimis et carpaccio de poissons.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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