Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2021

Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.

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

Village le plus vaste de la Côte de Beaune produisant surtout des vins blancs. Selon l'emplacement des vignes, le sol est soit riche et profond (bas de coteau), soit calcaire et marneux dans "la montagne". Notre cuvée provient d'un assemblage de 15 à 20 parcelles différentes mais complémentaires pour obtenir à la fois richesse et élégance.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 279 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35/40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin ample, charnu et généreux est fidèle au terroir de Meursault. On retrouve également des notes d'agrumes mûrs, de mandarine et d'épices. Il présente une minéralité vraiment crayeuse en fin de bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du cabillaud cuit à basse température, beurre blanc aux herbes, légumes de saison, une volaille croustillante et Risotto aux cèpes ou encore Soumaintrain, Citeaux.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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