



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2019

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



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

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 d'un 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 : 284,48 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35/40

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 22 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une belle intensité aromatique, amande, noisette, pomme reinette, une bouche qui garde un équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les crustacés grillés et en sauce comme les gambas ou la langouste.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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