Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES CLOUS
2020

Le mot Clous est à rapprocher du mot Clos (variante Bourguignonne)



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

Le vignoble est à flanc de colline, face à l'est, divisé en deux parties dont la partie inférieure est clairement la meilleure. Il y a beaucoup d'argile dans le sol, mais il est friable par nature, donc facile à travailler.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 18,35 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% 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 fraicheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles à la crème et les fromages bleus.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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

olivier-leflaive.com