Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 2019

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant 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 a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand-Vergelesses produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche. Il convient d'y vendanger plus tardivement qu'ailleurs. Cuvée réalisée à partir des terroirs de Frétille, Sous les Cloux, les Combottes et Les Pins.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 44 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins égrappés

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 15% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'aubépine, d'acacia qui annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices. Une bouche vive, harmonieuse et aimable.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtes et risottos aux fruits de mer, les fromages de la famille des bleus.

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