Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 2021

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun.



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 commencé 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

Dans un terroir aussi divers en nature de sol, il faut choisir un style. Sans sous estimer le caractère entier, voire un peu rustique, de Pommard quand il est jeune, nous avons choisi de faire un vin assez élégant avec les vignes placées essentiellement dans des coteaux (Chanlins, Refènes, Grands Poisots, Cras, En Moigelot et La Croix Planet). Nature de sol brun calcaire principalement. Assemblage de raisins de plusieurs vignes dans les cuves de vinification.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 196 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins entiers.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 14 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 33% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez fruité sur la mûre, le cassis et la griotte. La matière est corsée et généreuse sur une très belle structure tannique et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un pavé de bœuf ou un civet de lièvre.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2032

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