



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 2019

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

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

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 les 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 : 211,62 ha  
Altitude : 300-350 m  
Age moyen des vignes : 40 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

50 % raisins entiers, 50 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% 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. Peut également accompagner les fromages tels que l'Époisses ou le Soumaintrain.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2029

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