Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 2018

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

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

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 des 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 : 41 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.
25 % raisins entiers, 75 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 21 jours de cuvaison

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 28 % 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 volaille. Peut également accompagner les fromages tels que l'Époisses ou le Soumaintrain.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2030

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