



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 2017

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

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### 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 (Vignots, Noizons, Chanlins et Vaumuriens). 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.

30 % raisins entiers, 70 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 28 % 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 : 2021-2028

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