Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 2019

Tient son nom de "Pul", radical signifiant marais. Le village de Puligny-Montrachet est installé sur des petites poches d'eau empêchant toute construction de caves enterrées.

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

L'appellation repose en bas du coteau, sur un sol brun allant de Meursault au Nord à Chassagne-Montrachet au Sud. La terre y est de type argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux. Selon l'endroit, le style diffère un peu mais permet toujours d'associer élégance et richesse. Nous avons la chance d'avoir un représentant de l'ensemble des climats de l'appellation, soit plus de 21 au total.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 114,22 ha
Altitude : 230-250 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 foulés

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Glorieux représentant de la maison, ce vin présente un ensemble d'arômes nobles et racés sur des notes d'agrumes, une belle minéralité et un toasté délicat. La bouche est élégante et tonique, suivie d'une très longue persistance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du veau poêlé aux champignons, et les poissons de mer poêlés ou grillés. Accompagne aussi très bien les fromages de chèvre.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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