Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES
2020

Cette vigne est située sur une ancienne forêt de chênes (chasnes en vieux français ou chanières).

MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Ensemble de trois parcelles sur ce climat situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, le terroir est l'un des plus riche et puissant de sa catégorie. Sol brun reposant sur une dalle calcaire.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 9,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

20 mois (dont 7 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un Puligny-Montrachet en puissance, riche et concentré.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons charnus tels que la lotte, ou une blanquette de veau.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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