



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES 2017

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



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

Ensemble de quatre parcelles dispersées dans ce terroir situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ce terroir est caractérisé à juste titre comme le terroir le plus riche et puissant de sa catégorie. Assemblage de plusieurs parcelles, constitué d'un 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 presseoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% 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 la blanquette de veau.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

