



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 2019



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant 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 permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles installées sur des pentes douces où le calcaire affleure très souvent, seul la vigne peut y prospérer. Nous assemblons dans ce vin des lieux dits comme Les Pucelles, Vermarain, Jorcul, Le Banc. Style de vin un peu ferme dans sa jeunesse. Le style de vin est assez charpenté, un peu à l'image de Pommard, son voisin.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 80,15 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins foulés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Silex, fleur d'oranger, puis avec l'âge arômes de cannelle et pâte d'amande. Un vin complexe et racé.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons à texture ferme et les crustacés vapeur.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2024

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