



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN 2019

Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.



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

Joli village surplombant la Côte de Beaune et tournant le dos aux vignobles des Hautes Côtes. Plantés sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les raisins doivent attendre une certaine maturité obtenue généralement en fin de saison. Notre cuvée est réalisée à partir des terroirs de En Poillage, La Perrière, Combe Bazin, en Chevrot et Sous le Château.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 135 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 41 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

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Une robe jaune pâle, des arômes proches des fleurs blanches, fruits jaunes (mirabelle). Le minéral domine dans tous les cas. La bouche offre une certaine vivacité que le temps estompe.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons crus, les filets de volaille grillés, ou encore les fromages tels que le camembert ou le brie.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2027

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