



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU 2019

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui sert de nécropole mérovingienne au IV<sup>ème</sup>, puis de château féodal jusqu'au XI<sup>ème</sup> où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente, furent délaissées après le phylloxera et replantées dans les années 1970.



### 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 a permis de maintenir une bonne acidité.

### VIGNOBLE

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de 3 vignes distinctes d'âges différents.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 23,85 ha

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

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Le style allie la fraîcheur, la minéralité du terroir sur une matière généreuse...

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Pâtés, terrines et rillettes accompagnent également très bien ce vin.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2028

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