



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU 2020

Le Chablis 1er Cru provient d'une trentaine de lieux-dits sélectionnés pour leur situation et la qualité de leurs produits.



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

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vigne dans l'appellation Chablis 1er Cru (bas de Fourchaume, Montée de Tonnerre, Vaucoupin, Côte de Léchet). Ce vin respecte la cuvée Ronde, traditionnelle Bourguignonne.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface : 776,08 ha

Altitude : 230-250 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

100 % raisins égrappés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fûts

13,20% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin au bouquet complexe et persistant, où se mêlent des arômes de miel d'acacia, un soupçon d'iode et des nuances végétales.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce. Il se relèvera accompagné d'un jambon au Chablis, la spécialité locale.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

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