



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU 2019

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



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

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

Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 50% en cuve, 50% en futs de chêne

13% 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