Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU
2018

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



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vignes 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

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins égrappés.

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
50% en cuve, 50% en fûts (dont 10% de bois neuf)

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 révèlera accompagné d'un jambon au Chablis, la spécialité locale.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

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