Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME
2020

Le nom du terroir est un dérivé des fourches patibulaires avec lesquelles on exécutait les condamnés hors du village.



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

Situé sur la rive droite du Serein, ce terroir, exposé au Sud, produit des vins ronds et puissants, tout en gardant la minéralité due au sol kimméridgien. Cette cuvée provient d'un assemblage de raisins dans la partie Vaulorent et Homme Mort.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100%
Sol : Calcaire Kimméridgien
Surface : 130 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% égrappage de raisins
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
70% en fûts et 30% en cuve inox

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un Chablis plutôt rond et flatteur, harmonieux. Un bon compromis entre la minéralité en attaque et les fruits confits en arrière-bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accompagne très bien des produits de la mer : Gambas à la vapeur, Poissons au four, poissons crus, fruits de mer en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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