



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME 2019

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



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

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 manuelle : 100%

Sol : Kimméridgien

Surface : 86 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 25 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 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (0% de bois neuf)

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 : 2022-2027

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