Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME
2018

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

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

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 : 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

11 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (0% de fûts neufs)

13% 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 : 2021-2025

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

olivier-leflaive.com