Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2019

Ce vignoble jouxte un chemin montant vers la ville de Tonnerre.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant 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 a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Sans doute et à juste titre le Chablis le plus réputé des 1ers Crus. Situé sur la rive droite du Serein et dans la continuité des Grands Crus, ce terroir installé sur du calcaire Kimméridgien, produit des vins un soupçon austères dans leur jeunesse mais dont l'évolution élégante et racée séduit le dégustateur. Notre cuvée provient d'un assemblage de raisins de Montée de Tonnerre et du secteur de Chapelot.
Méthode de lutte : Raisonnée
Vendange mécanique : 100%
Sol : Kimméridgien
Surface : 43 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 39 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un des Premiers crus les plus réputés de Chablis, puissant, riche et racé, il offre des saveurs de pomme, de minéral et de fleurs blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les huîtres chaudes et les poissons en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2026

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