



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2017

Cette vigne jouxte un chemin montant vers la ville de Tonnerre.



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### 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 austère 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 : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Sol : Kimméridgien

Surface : 43 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 39 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Oui

9 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 10% de fûts neuf)

13% 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 : 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



olivier-leflaive.com