



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2020

Ce mot indique le clos qui se trouve près de l'église, dédiée à Saint-Marcel.



### 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

Le Clos Saint Marc (1,70 ha) fait partie de l'appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Vergers". Vigne appartenant à notre Domaine, jadis utilisée comme jardin par les habitants de la région. D'exposition Nord-Est, la vigne repose sur la pierre de Chassagne-Montrachet, la terre est assez rouge et caillouteuse. Idéale pour le Chardonnay. Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3) Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 1.71 ha  
Altitude : 230-250 m  
Age moyen des vignes : 26 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 (Lenticulaire)

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,30% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Très stylé Chassagne-Montrachet, c'est un vin gras sans puissance excessive qui combine le miel, l'amande douce et les pommes mûres avec des notes de fleur d'oranger. Une bouche racée, structurée par une finale vive et fringante.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de lotte à l'aneth ou du saumon, les viandes blanches de grande noblesse comme le veau en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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