



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2019

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



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

Le Clos Saint-Marc (1,71 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 foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Chassagne-Montrachet très stylé, 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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com