



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANCHOTS 2019

On saute le mur Sud de Montrachet pour poser ses pieds en Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchots Dessus. Il est aussi le voisin de Chassagne 1er Cru Dents de Chiens. il faut noter qu'une partie de Blanchots est en appellation village, c'est Blanchots Dessous.



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 a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Elle est assez commune avec celle du Grand Cru Criot Bâtard-Montrachet. Les vignes reposent sur une roche mère calcaire du Jurassique Moyen, comme tous ses voisins. On trouve une petite couche d'argiles blanches très fines et une pente légère et bien drainante qui permet de produire des vins très élégants et de bonne facture.

Méthode de lutte : lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Surface : 1,17 ha

Altitude : 250-260 m

Age moyen des vignes :

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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (de fûts d'un vin)

14,50% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin Subtil, assez réservé au début de sa jeunesse, qui va avec le temps délivrer toutes les complexités du calcaire et des terres blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Convient idéalement aux crustacés grillés ou en sauce, à un bar ou Saint-Pierre de ligne.

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