



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU 2021

Appellation que se partagent les villages de Buxy, Montagny les Buxy, Jully les Buxy et St Vallerin.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Situé à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, l'AOC Montagny ne produit que des Chardonnay. Assemblage de cuvées séparées lors de la vinification à partir des terroirs de Bonneveaux, Garchères, Vignes Couland, Le Cloux, Champ Toizeau.

Méthode de lutte : Viticulture raisonnée

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire, Marne

Surface : 215,13 ha

Altitude : 290-370 m

Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

16 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin aux arômes ensoleillés et mûrs, doté d'une bouche ample, ronde et succulente. La finale est juteuse sur une belle acidité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une terrine de brochet, un gratin d'écrevisses, des cuisses de grenouilles en persillade.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2029

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