Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU
2020

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



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

Située 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, Perrières et Coères.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire, Marne
Surface : 215,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 50 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.

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
95 % en fûts (dont 17 % de fûts neufs), 5 % en cuve inox

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Plein et rond en bouche avec des notes minérales, épices et noisettes. Frais et flatteur dans les 2 à 3 premières années avec un potentiel de garde jusqu'à 7 ans.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtés, terrines, rillettes, ainsi que les fromages tels que les chèvres ou le saint-paulin.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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