Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU
2017

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

MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Situé à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, l'AOC Montagny ne produit que des Chardonnay. Assemblage de cuvées séparées en vinification à partir des terroirs de Bonneveaux, Perrières et Coères.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 70 %
Vendange mécanique : 30 %
Sol : Argilo-calcaire, Marne
Surface : 215,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 30

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
70 % raisins foulés, 30 % raisins égrappés.

8 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
90 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs), 10 % en cuve inox

14% 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 : 2020-2023

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