



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU VIGNES SUR LE CLOUX 2021

Comme partout dans le vignoble, Clou ou Cloux est à rapprocher du terme de Clos qui signifie un endroit fermé. Sur (dessus) et Sous (dessous) détermine sa position sur le coteau.



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

Terroir sur le village de Montagny les Buxy. Exposition sud. Assez forte pente.
Méthode de lutte : Viticulture raisonnée
Vendange manuelle: 100%
Sol : Marnes
Surface : 7,20 ha
Altitude : 330-340 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 fût (dont 10% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin est d'une grande délicatesse avec une ligne légère mais intense et une finale longue. C'est un vin minéral avec du caractère.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une andouille grillée, des volailles rôties ou un camembert chaud.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

