Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHARMOIS
2021

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



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 commencé 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 sur le versant de Chassagne-Montrachet, ce terroir repose sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité plus tardive. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 15,09 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins foulés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez de pêche, pomme mûre, vanille rehaussée de notes de fruits secs, il révèle une bouche ample et riche avec une acidité discrète qui lui confère une belle finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un ceviche de Daurade, sésame et bergamote, un Lieu jaune au naturel, artichaut et pomme de terre ou encore un Brillat Savarin.

Température de service : 10-12°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