



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU CHATENIÈRE 2020

Terrain sur lequel étaient plantés des Chataigniers et des Noisetiers



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

Point de vue exceptionnel sur les vignes de la Côte. Terroir en petites terrasses installé Sud-Ouest sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité assez précoce. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 8,45 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 17 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

La Chatenière est l'un des plus vieux 1er cru de Saint-Aubin planté en Chardonnay. C'est un vin très floral avec des notes d'agrumes en fin de bouche qui lui donnent de la longueur et de la finesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une nage de queues d'écrevisses, les poissons grillés, le brochet en sauce.

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