



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU CHATENIÈRE 2019

Terrain sur lequel étaient plantés des Chataigniers et des Noisetiers



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau permis de maintenir une bonne acidité.

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 foulés

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

14,5% 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 : 2021-2023

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com