



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHAMPLOTS 2021

Champlots : champs avec le suffixe Bourguignon très fréquent "ots"



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

Parcelle abrupte, au sud-ouest surplombant le hameau de Gamay.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,92 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 15

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 20% de fûts neufs)
14,50% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style Champlots reste très droit, parfois anguleux. Il exprime parfaitement le calcaire et les notes citronnées et iodées du Chardonnay.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des oeufs cocotte aux morilles ou encore des Dim Sum Vapeur, wok de chou et poireaux laqués au soja.

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