



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU CHAMPLOTS 2020

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



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

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

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui (Lenticulaire)

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

13,10% 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 langoustines, crabe, homard, volailles grillées et fromages doux.

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