



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHAMPLOTS 2019

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



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

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 pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : oui

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 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