



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU EN REMILLY 2021

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres ?



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

Sert de grand frère protecteur contre les gelées qui viendraient affecter le secteur de Montrachet. Terroir historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Sous-sol calcaire à souhait, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral, silex reconnaissable dans un style dynamique.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 29,72 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins foulés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)
14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Notes d'amande, de cannelle, d'épices

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un carpaccio de St Jacques, agrumes et huile d'olive ardente ou un Foie Gras aux zestes de citron vert, confit de dattes.

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