



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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

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

9 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Notes d'amande, de cannelle, d'épices

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huitres, un carpaccio de Saint Jacques ou une truite aux amandes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2024

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