



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS 2020

Le nom "Champans" semble probablement venir de "Champ en pente" ou "sur une pente".



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

Terroir situé à mi-pente et abrité du vent par le village. Sol marron calcaire avec assez peu d'argile, assis sur une dalle nacrée. La pente légère et la couverture de cailloutis permettent un bon drainage et une maturité homogène des raisins. Terroir de grande valeur.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Terroir situé à mi-pente et abrité du vent par le village. Sol marron calcaire avec assez peu d'argile, assis sur une dalle nacrée. La pente légère et la couverture de cailloutis permettent un bon drainage et une maturité homogène des raisins. Terroir de grande valeur.

Surface : 11,19 ha

Altitude : 250-260 m

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

14,20% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2024-2034

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