Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES
2022

Un vin Signature de la Maison. Sétilles est le nom cadastral de l'endroit du village où se trouve la cave d'Olivier Leflaive.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

En dessous de 230m d'altitude, produire des vins d'AOC village n'est pas autorisé. Souvent un simple chemin sépare l'aire des Bourgognes de ses voisins bien nommés. Le sol est assez riche en colluvions et petits cailloux. Le vin est issu d'un assemblage d'une soixantaine de parcelles sélectionnées et situées à la fois sur le village de Puligny-Montrachet mais aussi de Meursault. Trois parcelles de la Côte Chalonnaise et dix en Hautes Côtes de Beaune viennent compléter les approvisionnements. Le vin est élaboré comme les plus grands.
Méthode de lutte: Viticulture raisonnée
Vendange manuelle: 90 %
Vendange mécanique: 10%
Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

50% raisins foulés, 50% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

14 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
70% en fûts (dont 10% de fûts neufs) et 30% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les Sétilles est un vin séduisant et accessible, dévoilant un nez aux agréables notes miellées et de fruits à chair blanche. Sa fraîcheur s'accompagne d'un toucher en bouche délicat, et la finale s'exprime de manière expressive avec des nuances crayeuses.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet d'espadon mariné au citron vert, calamars frits ou encore un brie chaud ou froid.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

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