Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX
2022

Val et Vaux sont des mots issus de l'ancien Français qui ont conservé le sens littéral du mot latin Vallis "vallée" dont ils sont issus. Ils ont également conservé le genre féminin souvent utilisé pour les noms de lieux.



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

Sur le territoire de Buxy. Exposition Sud-Est. Le sol est argileux et profond avec une présence marneuse en milieu de pente. Terroir précoce.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire, marneux
Surface : 9,7 ha
Altitude : 300-350m
Age moyen des vignes : 40

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
80% en fûts (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin de personnalité se révèle à travers une structure bien définie, un cadre élégant et une trame séduisante. L'acidité bien équilibrée complète l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un gratin de fruits de mer, un lapin aux raisins ou encore un veau en sauce blanche.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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