Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU GARCHÈRES
2022

Cette parcelle tient son nom de Verchère qui signifie en ancien Français "terre attenante à la ferme, sol fertile ou encore enclos cultivé".

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

Les garchères, à droite, en montant sur Montagny, sont très pentues, bien exposées au Sud. Les terrains sont caillouteux, avec une couche mince de terre (30 à 40 cm).
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire, marne
Surface : 2,1 ha
Altitude : 330-350m
Age moyen des vignes : 25 ans

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

Le nez présente des notes florales assez marquées, suivies d'une bouche délicate agrémentée de quelques notes de zestes de pamplemousse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des filets de poisson à la crème, des brochettes de gambas ou encore du Comté

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