



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU 2022

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui sert de nécropole mérovingienne au IV^{ème}, puis de château féodal jusqu'au XI^{ème} où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente, furent délaissées après le phylloxera et replantées dans les années 1970.



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

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de 3 vignes distinctes d'âges différents.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 23,85 ha
Altitude : 290-430m
Age moyen des vignes : 46 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)
100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin avec du relief et un spectre aromatique large. On évolue au fil de saveurs, débutant par des nuances florales de tilleul, puis s'ouvrant sur des arômes de fruits plus charnus, agrémentés de subtiles touches caramélisées.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner des crabes à la vapeur, un dos de cabillaud rôti ou un Brillat-Savarin.

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



olivier-leflaive.com