Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 2022

Tient son nom de "Pul", radical signifiant marais. Le village de Puligny-Montrachet est installé sur des petites poches d'eau empêchant toute construction de caves enterrées.



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

L'appellation repose en bas du coteau, sur un sol brun allant de Meursault au Nord à Chassagne-Montrachet au Sud. La terre y est de type argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux. Selon l'endroit, le style diffère un peu mais permet toujours d'associer élégance et richesse. Nous avons la chance d'avoir un représentant de l'ensemble des climats de l'appellation, soit plus de 21 au total.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 109 ha
Altitude : 230-250m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin se distingue par sa légèreté florale et une directivité manifeste qui ne manque pas de captiver instantanément. Ce vin présente une équation parfaite entre la sobriété minérale et la délicate générosité, créant ainsi une dégustation à la fois élégante et divertissante. La finale est de belle envergure.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de sole au beurre blanc.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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