Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2022

A Chassagne-Montrachet, d'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges.



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

Selon le secteur, les vins produits auront un profil différent : côté Santenay (terre plus argileuse et profonde), ou côté Puligny-Montrachet (terre légère et caillouteuse). Cette cuvée est produite à partir de nos propres vignes (Houillères et Pierres), mais aussi d'achat de vendanges fraiches sur les terroirs des Charrières, Blanchot-Dessous et Morichots.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Surface : 102 ha
Altitude : 250-300 m
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% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

On retrouve dans ce vin une belle expression des terroirs de Chassagne, où les nuances subtiles d'agrumes et de fruits à chair blanche s'expriment délicatement. En bouche, son caractère généreux marie avec harmonie puissance et finesse, offrant une expérience gustative équilibrée et pleine de raffinement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des anguilles grillées ou bien une blanquette de crevettes

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