



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHASSAGNE-MONTRACHET 2022



### 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 fraîches sur les terroirs des Charrières, Les Blanchots Dessous, Les Benoites, Les Mazures-et-Voillenots.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux  
Surface : 77,29 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 36

### 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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com