



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2022

Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-Montrachet.



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

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée en 1955. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny-Montrachet ? La terre est légère et caillouteuse, les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement. Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6.76 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 60

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% en fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une belle pureté aromatique, séveux et complexe. La bouche d'une grande puissance lui confère une dimension unique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques snackées et persillade à l'ail des ours.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

