



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME 2022

Le nom du terroir est un dérivé des fourches patibulaires avec lesquelles on exécutait les condamnés hors du village.



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

Situé sur la rive droite du Serein, ce terroir, exposé au Sud, produit des vins ronds et puissants, tout en gardant la minéralité due au sol kimméridgien. Cette cuvée provient d'un assemblage de raisins dans la partie Vaulorent et Homme Mort.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100%

Sol : Calcaire Kimméridgien

Surface : 130 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés

Débouillage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (pas de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de citron au nez, accompagnés de notes de pêche et d'une sensation de rondeur en bouche. Bien équilibré avec une minéralité présente, la finale dévoile des nuances de thé vert.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques ou des andouillettes au vin blanc.

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