



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY 2022

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres ?



### 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

Sert de grand frère protecteur contre les gelées qui viendraient affecter le secteur de Montrachet. Terroir historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Sous-sol calcaire à souhait, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral, silex reconnaissable dans un style dynamique.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 29,72 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 26 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay  
100% raisins entiers  
Débourbage statique 24h  
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne  
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)  
13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Vin aux notes de fleurs blanches et d'acacia. La sensation est fraîche et délicate, exprimant une grande finesse.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un carpaccio de St Jacques, agrumes et huile d'olive ardente ou un Foie Gras aux zestes de citron vert, confit de dattes.

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