Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2022

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à une petite montagne.

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

Ensemble d'achats de raisins dans des lieux-dits différents et complémentaires (Echards, Grands Champs, Poisots, Famines), assemblés directement dans les cuves de vinification. La terre de Volnay est plus légère et caillouteuse que celle de son voisin "Pommard" et produit des vins élégants et fruités.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 87 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez révèle des arômes de grenadine et de fruits rouges, avec des tanins structurants mais déjà bien fondus.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un bœuf bourguignon.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2030

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