



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2022

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.



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

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de quatre vignes distinctes, implantées entre Saint Aubin et le terroir des Truffières. Sol de type brun calcaire, à maturité plus lente.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,7 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

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 25% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin avec une belle expression aromatique qui libère ses notes d'amandes, de fleurs blanches et de fumé au fil de la dégustation. La bouche est pleine et salivante. On y retrouve le terroir calcaire où naît ce vin.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques et une purée de panais.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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