



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU TRUFFIÈRES 2022

Autrefois, le terrain était planté d'arbres à truffes.



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 propice à la truffe grise de Bourgogne, le sol y est très calcaire et peu profond, mais aussi très pauvre. Vin de grande classe, très minéral et pierre à fusil. Seulement 600 à 700 bouteilles.

Achat de raisins, vendanges par nos soins.

Vigne plantée en 1971.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 2,48 ha

Altitude : 300-350 m

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% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin au nez délicatement parfumé où se mêlent subtilement des notes de dragé, de melon jaune et une finale sur l'eucalyptus. La bouche fraîche fait écho aux aromatiques du nez avec une finale bien minérale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des cuisses de grenouilles en persillade, une bisque de crustacés ou une truite au beurre blanc.

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