Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU REFERTS 2022

Compte-tenu de sa situation, on peut le rapprocher de Rêfe qui, en Bresse, désigne un terrain hérissé de broussailles et de roches. Ce serait une terre dont il a fallu enlever les têtes de roches et qu'il a fallu défricher pour planter de la vigne.




## 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

Climat le plus proche de Meursault 1er Cru "Charmes", séparé de son voisin par le célèbre "Chemin des Moines". La terre marneuse en haut est plus ferrugineuse en bas et, de ce fait, produit un Puligny-Montrachet un peu plus onctueux et gras que les autres. Sensible à la surmaturité.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,52 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 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 d'une belle concentration où la pêche prédomine. La bouche gourmande mèle une belle acidité aux notes pâtissières.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

Idéal avec un pressé de foie gras, pomme verte et Shizo.

**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