



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE 2022

Tire son nom de l'ermite Saint-Désert qui décida d'installer sa maison et une chapelle sur cette montagne de Beaune.



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

Située au dessus du clos des mouches à une altitude d'environ 275 m, cette parcelle a été plantée en 2020. Sol argilo-limono-sableux en surface et plutôt marneux en profondeur (30-50 cm) Cette parcelle est conduite en culture raisonnée, labours mécaniques afin de réguler la concurrence entre adventices et vigne, choix des intrants se limitant au strict nécessaire.

Méthode de lutte : HVE 3

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-limono-sableux

Surface : 0,34 ha

Altitude : 275 m

Age moyen des vignes : 4 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 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin discret d'où émerge la fraîcheur délicate de certains agrumes et la minéralité de son terroir calcaire.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un Bavarois de homard froid, une bisque de crevettes ou un brie aux truffes.

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