



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS 1ER CRU 2022

Le Chablis 1er Cru provient d'une trentaine de lieux-dits sélectionnés pour leur situation et la qualité de leurs produits.



### 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

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vigne dans l'appellation Chablis 1er Cru (bas de Fourchaume, Montée de Tonnerre, Vaucoupin, Côte de Léchet).  
Ce vin respecte la cuvée Ronde, traditionnelle Bourguignonne.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange mécanique : 100%  
Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien  
Surface : 776,08 ha  
Altitude : 230-250 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay  
100% raisins égrappés  
Débourbage statique 24h  
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne  
10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100% en fûts de chêne (pas de bois neuf)  
12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin présente un nez élégant et minéral. En bouche, les arômes fruités évoluent vers des notes plus mûres de pomme golden et de pêche blanche.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de veau, des moules marinières ou bien des huitres.

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