



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2022

Cette vigne jouxte un chemin montant vers la ville de Tonnerre.



### 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

Sans doute et à juste titre le Chablis le plus réputé des 1ers Crus. Situé sur la rive droite du Serein et dans la continuité des Grands Crus, ce terroir installé sur du calcaire Kimméridgien, produit des vins un soupçon austère dans leur jeunesse mais dont l'évolution élégante et racée séduit le dégustateur. Notre cuvée provient d'un assemblage de raisins de Montée de Tonnerre et du secteur de Chapelot.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100%

Sol : Kimméridgien

Surface : 43 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 39 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (aucun fût neuf)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Le nez est complexe et raffiné, offrant une explosion de fruits à chair blanche et d'agrumes. Le vin se déploie ensuite avec ampleur et générosité, offrant une texture légèrement crayeuse, voire saline, qui rappelle son terroir de marnes et de calcaires kimméridgiens.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des macarons aux fruits de mer, une terrine de lapin aux noisettes ou encore du chaource

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