



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2022

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données par les seigneurs à leurs serfs qui les auraient appelées "Bienvenues".



### 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

Vigne unique, plantée en 1972, ne produisant au mieux que 600 bouteilles par an.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 3,68 ha  
Altitude : 230-250 m  
Age moyen des vignes : 44 ans

### 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 de chêne (dont 25% de fûts neufs)  
13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Vin d'une belle complexité aromatique où agrumes confits et nuances florales délicates, telles que l'aubépine et le lilas, s'entrelacent. La finale est persistante avec des touches légèrement épicées et vanillées signature de son élevage sur lies.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une mousse d'anchois, un risotto aux rougets ou encore une poularde pochée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

