Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS
2022

Le nom "Champans" semble probablement venir de "Champ en pente" ou "sur une pente ".

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

Terroir situé à mi-pente et abrité du vent par le village. Sol marron calcaire avec assez peu d'argile, assis sur une dalle nacrée. La pente légère et la couverture de cailloutis permettent un bon drainage et une maturité homogène des raisins. Terroir de grande valeur.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 11,19 ha
Altitude : 250-260 m
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin dévoile au nez des arômes de fruits rouges, notamment la cerise et la mûre, rehaussés par des notes florales. On y trouve également des touches épicées de poivre et de réglisse, agrémentées de délicates nuances boisées.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des brochettes de cailles, un bœuf braisé ou un canard rôti au four.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2033

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