Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS
2022

Le nom "Passetemps" permet certainement d'évoquer la difficulté d'exploiter ce terroir.

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 qui est exposé Sud Est, à la sortie du village en direction de Chassagne-Montrachet. Sol brun calcaire, présence d'argiles bleues.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-Calcaire
Surface : 11,46 ha
Altitude : 240-260 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 19 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un joli équilibre entre arômes de fruits mûrs et épices. Les tanins structurent le vin en lui apportant matière et souplesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un rôti de porc, une dinde farcie aux figues ou encore des cuisses de pintade farcies.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2023-2030

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