



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2022

Corton-Charlemagne est nommé d'après l'empereur Charlemagne, qui fut le propriétaire de ce vignoble.



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

Cette appellation Grand Cru, la plus vaste, est produite sur les 3 villages de Aloxe Corton, Pernand Vergelesses et Ladoix Serrigny, formant la butte de Corton. Les écarts géologiques combinés aux différentes expositions donnent des vins riches, gras, marqués par la minéralité et le côté cristallin. Ici, deux origines de calcaire de la période oxfordien se superposent, obligeant les racines de la vigne à puiser les éléments indispensables qui donnent le gout si particulier de ce terroir. Notre cuvée est produite le plus souvent à partir de quelques petites parcelles situées dans les 3 villages.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes Calcaires

Surface : 71,88 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : Plus de 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en cuve)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat tourné vers la minéralité du terroir. Flatteur et tendre en bouche, il présente des notes minérales qui lui confèrent finesse et harmonie. Quelques jolis amers viennent clore la finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille des œufs de caille aux truffes, un soufflé de brochet ou un chapon au vin blanc et aux morilles.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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