Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2022

Ce nom est issu d'une vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.

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

Une partie de ce terroir a été intégrée en appellation Montrachet en 1921.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 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 dont 25% en fûts neuf

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin, issu d'un terroir exceptionnel, révèle des arômes raffinés de citron confit et de pêche blanche. En bouche, il offre une belle densité, avec une texture riche et veloutée, soutenue par une tension minérale vibrante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et les crustacés en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

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