Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES
2020

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.

MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

L'appellation Petit Chablis se situe principalement sur des sols datant du Portlandien alors que les autres appellations, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, développées sur les coteaux, se trouvent majoritairement sur des sols du Kimméridgien. C'est dans ce sous-sol particulier, affleurant par endroit, que les vins de Chablis puisent leur typicité, leur pureté, leur finesse, leur minéralité.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange mécanique : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 3716 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

10 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en cuves inox

12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraiche et minérale, avec des notes iodées le plus souvent.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et des huitres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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