Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES
2019

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



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

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 lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 3716 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins égrappés.

11 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
12% de fûts et 88% de cuves

12,5% 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 : 2021-2024

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