



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2017



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Selon le secteur, les vins produits auront un profil différent : côté Santenay (terre plus argileuse et profonde), ou côté Puligny-Montrachet (terre légère et caillouteuse). Cette cuvée est produite à partir de nos propres vignes (Houillères et Pierres), mais aussi d'achat de vendanges fraîches sur les terroirs des Charrières, Les Blanchots Dessous, Les Benoites, Les Mazures-et-Voillenots.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 77,29 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin riche et puissant d'une remarquable persistance, dominé au nez par des arômes d'acacia, d'épices douces et des fruits murs à chair blanche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles et le veau en sauce.

Température de service : 11-13°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



olivier-leflaive.com