Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE
2020

Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.



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

Pinot Noir et Chardonnay ont toujours cohabité sur le territoire de Chassagne-Montrachet. Les terres plus profondes mais caillouteuses conviennent bien au Pinot Noir avec le fameux système de taille Cordon-Royat. Cuvée élaborée à partir de nos propres vignes (Dessous les Mues) et d'achats de raisins (Plante Saint Aubin, Voillenots, Goujonne).
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 86,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez dominé par les senteurs de griotte, groseille complété par des notes plus animales et épicées. D'une belle étoffe en bouche sur un support tannique ferme jeune qui laisse place à une structure très goûteuse avec le temps.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec l'agneau et le porc grillé ou rôti.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2029

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