Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2021

Ce nom est issu de vignes situées sur un terrain humide, donc mouillé.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Terroir installé au Nord de l'appellation, proche de Puligny-Montrachet dont il garde l'impact rocheux et minéral dans sa personnalité. Provient d'une vigne de notre Domaine, plantée en 1952, et d'un achat de raisin d'une vigne voisine.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 8,4 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 65 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin est très frais et percutant. On retrouve des notes de pomme verte et d'agrumes ainsi qu'une belle tension en bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet mignon de veau ou des noix de Saint-Jacques à la crème.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

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