Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2020

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



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

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 : Biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

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

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

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

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'aubépine, de chèvrefeuille qui se mêlent à la noisette et au beurre frais. Le palais est moelleux et persistant relevé par une belle minéralité. Un vin charmeur de nature plutôt imposante.

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 : 2023-2029

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