



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2017

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



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

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 foulés

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

13% 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 : 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