Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES 2020

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.



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

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir de Fontaine-Saulx situé à proximité. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine.
Méthode de lutte : Biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,73 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat avec des notes de cédrat, minéral nuancé de terre, de poire et de sève. Un vin intense et charpenté qui s'amplifie en bouche et s'achève par une finale prolongée et souple.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des poissons délicats comme le bar ou le loup.

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