

# 2023: UN MILLÉSIME GÉNÉREUX

Olivier Leflaive



## LE MOT DE L'ÉQUIPE TECHNIQUE



“

En 2023, la vendange a été généreuse. Cette quantité de raisins a permis de prioriser les parcelles et surtout de trier facilement. Le mot d'ordre auprès des vendangeurs a été simple: **une grappe touchée n'est pas cueillie**. Ce millésime nous oblige une fois encore à faire preuve **d'agilité, de rigueur et de technicité**.

”



## LES FAITS MARQUANTS À LA VIGNE

- Températures au-dessus des moyennes saisonnières tout au long de la saison
- Déficit hydrique important au cours de la saison végétative
- Pression des maladies forte
- Forte hétérogénéité dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper
- Tri très prononcé sur Pinot Noir

## LES FAITS MARQUANTS À LA CAVE

- Les vins blancs: degrés alcooliques stables aux alentours de 13-13,5% et les acidités sont peu élevées. Les vins sont tendres, portés sur le fruit et avec une grande souplesse en bouche.
- Les vins rouges: maturités disparates, raisins 100% égrappés. Les profils sont variés: certains sont robustes dans leur structure et d'autres se distinguent par leur fraîcheur et finesse. Les extractions ont été réalisées facilement conférant une couleur et présence tannique modérées.



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE