



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES MEIX CHAUAUX 2021

Meix signifie le terrain autour de la maison, le noyau de l'exploitation agricole. Chavaux signifie le vallon en amont de la rivière.



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 commencées 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 orienté nord est situé au nord de la commune de Meursault, à proximité d'Auxey-Duresses. Sol argile calcaire traditionnel en partie basse, assez caillouteux et moins profonds en partie haute. Secteur un peu plus tardif que d'autres, protégé par les maisons d'habitation.

Méthode de lutte : HVE 3

Vendange manuelle : 100%

Surface : 10,25 ha

Altitude : 240-260 m.

Age moyen des vignes : 32 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

Un vin avec du caractère. Le nez rappelle la générosité du territoire de Meursault avec des notes pâtisseries et vanillées. L'orangette vient subtilement se confondre à ces arômes flatteurs et donner du relief à la bouche d'une belle consistance. Belle longueur et salinité sur la finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une Fregola Sarda en risotto, Gambas et compote d'agrumes, volaille de Bresse pochée sauce suprême, Trompettes de la mort

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



olivier-leflaive.com