Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES MEIX CHAVAUX
2019

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

MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Terroir orienté nord est situé au nord de la commune de Meursault, à proximité d'Auxey-Duresses. Sol argilo-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 : Lutte biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,25 ha
Altitude : 240-260 m
Age moyen des vignes : 30 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 22 % de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Meursault de caractère, un peu tendu, disposant d'une excellente acidité. Peu sensible à la surmaturité. C'est un vin séveux et énergique avec beaucoup d'équilibre. Bonne capacité de vieillissement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un risotto de Fregola Sarda, 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 : 2022-2028

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