



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2022

Auxey-Duresse est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir des lieux dits les plus proches de Meursault (Macabrée, Hautés, Boutonniers, Vireux, Closeaux, La Canée).
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 50 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% de raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le vin offre un bouquet porté sur des nuances végétales, rehaussé par des notes de thé vert et d'agrumes de pomelo. En fin de dégustation, on ressent la texture pleine et soyeuse de ce vin.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une salade de lardons et champignons, des gnocchis au poulet ou encore un Ossou-Iraty.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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



olivier-leflaive.com