



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU SOUS LE DOS D'ÂNE - RÉCOLTE DU DOMAINE 2022

Le tumulus de pierres extraits des vignes de ce secteur peut faire penser au dos d'un âne avec le reflet de la lumière. Il peut évoquer tout simplement un mouvement de terrain ou son relief. Récolte du Domaine.



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

Vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 5,03 ha

Altitude : 300-350m

Age moyen des vignes : 26

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 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin marie habilement les arômes de fruits secs, de noisette et d'oranger, créant ainsi une palette aromatique harmonieuse et séduisante. La trame est percutante et la longueur bien présente.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec des quenelles d'écrevisses sauce Nantua ou encore des St Jacques juste snackées, copeaux de châtaignes cuites au beurre et au thym

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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