



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS 1ER CRU 2023

Le Chablis 1er Cru provient de plusieurs lieux-dits sélectionnés pour leur situation et leur qualité.



### MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

### VIGNOBLE

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vignes dans l'appellation Chablis 1er Cru (Fourchaume, Montée de Tonnerre, Vaucoupin, Côte de Léchet).

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange mécanique : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface : 772,32 ha

Altitude : 230-250 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

90% cuve et 10% fûts de chêne

12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin s'ouvre sur un nez frais et aromatique avec des notes d'agrumes mûrs et de fleur séchée. La bouche est harmonieuse et onctueuse avec une finale citronnée apportant fraîcheur et dynamisme.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de veau, des moules marinières ou bien des huîtres.

Température de service : 10-12°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