



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME 2023

Le nom du terroir est un dérivé des fourches patibulaires avec lesquelles on exécutait les condamnés hors du village.



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

Situé sur la rive droite du Serein, ce terroir, exposé au Sud, produit des vins ronds et puissants, tout en gardant la minéralité due au sol kimméridgien. Cette cuvée provient d'un assemblage de raisins dans la partie Vaulorent et Homme Mort.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100%

Sol : Kimméridgien

Surface : 86 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 25 ans

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% en cuve et 10% en fûts (pas de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin frais et fruité avec une attaque généreuse, agrémentée de nuances de fleurs séchées. Des notes de pampleousse viennent relever l'ensemble, offrant une belle fraîcheur en finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques ou des andouillettes au vin blanc.

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