



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX 2023

Val et Vaux sont des mots issus de l'ancien Français qui ont conservé le sens littéral du mot latin Vallis "vallée" dont ils sont issus. Ils ont également conservé le genre féminin souvent utilisé pour les noms de lieux.



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 le territoire de Buxy, le terroir de Bonneveaux jouit d'une exposition sud bien ensoleillée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marneux

Surface : 9,7 ha

Altitude : 300-350m

Age moyen des vignes : 40

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

80% en fûts (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

La matière en bouche est généreuse et bien définie, accompagnée d'une belle fraîcheur qui rend l'ensemble salivant. Des notes de pêches blanches et de zestes d'agrumes parfument délicatement ce vin. La finale, nette apporte précision et d'élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un gratin de fruits de mer, un lapin aux raisins ou encore un veau en sauce blanche.

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