



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU VIGNES SUR LE CLOUX 2023

Comme partout dans le vignoble, Clou ou Cloux est à rapprocher du terme de Clos qui détermine un endroit fermé. Sur (dessus) et Sous (dessous) détermine sa position sur le coteau.



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

Terroir sur le village de Montagny les Buxy. Exposition sud. Assez forte pente.
Méthode de lutte : Viticulture raisonnée
Vendange manuelle: 100%
Surface : 7,20 ha
Altitude : 330-340m
Age moyen des vignes : 50

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
80% en fût (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin vif et éclatant en bouche, où la fraîcheur s'accompagne de délicats amers raffinés. Les arômes d'amande fraîche se mêlent à des notes florales subtiles, offrant une palette aromatique élégante. La finale, précise et structurée, révèle une belle complexité tout en finesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une andouille grillée, des volailles rôties ou un camembert chaud.

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