Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU
2023

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui servit de nécropole mérovingienne au IVéme, puis de château féodal jusqu'au XIème où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente furent délaissées après le phylloxera et replantées dans les années 1970.



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

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de 2 vignes distinctes d'âges différents.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 23,85 ha
Altitude : 350-430m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
raisins partiellement foulés
Débourbage statique
Fermentation alcoolique et malolactique en fût de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin expressif, porté sur le fruit, avec une belle harmonie. La bouche, à la fois vive et généreuse, révèle une matière ample et une finale équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur avec élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner des calamars à la romaine, un dos de cabillaud rôti ou un Brillat-Savarin.

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