Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES
2023

Cette grande parcelle, à Beaune, forme un demi-cercle autour des lieux-dits "Les Mondes Rondes". Elle a été déboisée, il y une soixantaine d'années. Le nom de ce Climat viendrait de l'ancien français "Mansion" qui signifie demeure/domicile.

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

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte. Plantation en 1986. Sol argilo calcaire sur éboulis ferreux
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6,14 ha
Altitude : 320-350m
Age moyen des vignes : 39 ans

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)
100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes tels que la mandarine. En bouche, la structure offre une sensation de souplesse et de gourmandise, portée par une belle maturité fruitée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des brushettas au pesto et tomates confites, une blanquette de veau aux champignons ou encore un Brillat-Savarin aux truffes.

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