



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

1ER CRU VIGNES COULAND 2023

Cette parcelle de vigne a appartenu, à l'époque où on l'a nommé ainsi, à un certain Couland, dont le patronyme est bien connu en Saône-et-Loire.



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

Ce terroir calcaire à pour spécificité une veine d'argile bleu, conférant une complexité supplémentaire à ce vin.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marnes

Surface : 1,7 ha

Altitude : 340-365m

Age moyen des vignes : 25 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)

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de rose et de fleurs fraîches. En bouche, la matière de ce vin séduit par son équilibre, tandis que les notes d'agrumes jaunes apportent une belle fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet de Bresse aux morilles.

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