



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1^{ER} CRU GARCHÈRES 2023

Cette parcelle tient son nom de Verchère qui signifie en ancien Français "terre attenante à la ferme, sol fertile ou encore enclos cultivé".



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

Les Garchères, à droite, en montant sur Montagny, sont très pentues, bien exposées au Sud Ouest. Les terrains sont plus caillouteux, avec peu de terre (30 à 40 cm).

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marne

Surface : 2,1 ha

Altitude : 330-350m

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)

100% en fûts (dont 12% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez dévoile des notes d'allumette et de pain grillé. En bouche, la consistance est agréable, offrant une belle matière. L'acidité apporte énergie et vivacité, équilibrant parfaitement le caractère réducteur avec une finale rafraîchissante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un Soufflé au Comté

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