Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY
# 2023

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres ?




## 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 historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Calcaire blanc qui affleure, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral et silex.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 29,72 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 26 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 15% de fûts neufs)

13% vol.

## DÉGUSTATION

**Note de dégustation**

Un vin d'une grande finesse, porté par une belle fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des arômes zestés d'agrumes, relevés par une touche florale élégante. En bouche, l'équilibre est subtil, tout en légèreté et en précision, avec une finale aromatique délicate.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

Idéal avec un carpaccio de St Jacques, agrumes et huile d'olive ardente ou un Foie Gras aux zestes de citron vert, confit de dattes.

**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