Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2023

Auxey-Duresses est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins.



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

Cuvée principalement élaborée à partir des lieux-dits les plus proches de Meursault : La Macabrée, Les Cloux, Les Closeaux, Les Grandes Vignes.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 49 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
raisins partiellement fouléss
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin élégant et généreux, marqué par des arômes de noisette et de fruits secs. L'élevage sur lies apporte une belle complexité, avec une texture subtilement grasse en bouche. La finale, ronde et harmonieuse, laisse une impression de douceur et de raffinement.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une salade de lardons et champignons, des gnocchis au poulet ou encore un fromage de brebis type Ossau-Iraty.

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