



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSSES LA MACABRÉE 2023

On a retiré du sol de ce Climat des sarcophages sans doute mérovingiens. Son nom est à relier à l'expression Danse Macabrée qui était courante au XIVe siècle.



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

Petit Climat voisin de Meursault "Les Luchets" et "Vireuils". Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles au sein du Climat : une jeune vigne (de 15 ans) et une plus vieille vigne (55 ans). Ces deux profils différents apportent de la complexité à ce vin.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires

Surface : 5,65 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débouillage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin séduit par son éclat et sa vivacité. En bouche, des notes d'agrumes charnus apportent fraîcheur et gourmandise, avec une belle intensité aromatique qui illumine l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un suprême de volaille en crème, un filet de truite à la crème ou un fromage de chèvre chaud au miel.

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