



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSSES LA MACABRÉE 2023

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



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 signifiant le marais, voisin de Meursault "Les Luchets" et les "Vireuils".
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,65 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 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 une bisque de crevettes, 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