



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

RULLY 1ER CRU VAUVRY 2023

Vauvry est dérivé de Vavre ou Vaivre "lieu humide, ruisseau caché". En celtique Vabero signifie "ce qui bouillonne par en dessous, terre marécageuse". Il est lié à l'écoulement des eaux souterraines qui alimentent les prés.



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

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village. Le sous-sol est de type calcaire marneux et recouvre l'ensemble du finage en pente douce. Vin produit à partir d'une unique parcelle.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange mécanique : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,53 ha
Altitude : 250-300m
Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
80% en fûts (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le vin exprime un caractère solaire, porté par une belle texture en bouche. La matière soyeuse accompagne des arômes généreux de fruits jaunes mûrs, offrant une sensation ronde et chaleureuse. La finale est savoureuse et lumineuse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des sushis et gyozas

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