Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHARMOIS
2023

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.

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

Situé sur le versant de Chassagne-Montrachet, ce terroir repose sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité plus tardive. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 15,09 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins foulés
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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin à la belle amplitude, qui déploie avec élégance ses arômes. Le nez mêle des notes de craie fraîche à une touche délicate de bourbon, apportant une sensation douce et élégante. La bouche est pleine, équilibrée, avec une texture soyeuse et une belle persistance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un ceviche de Daurade, sésame et bergamote, un Lieu jaune au naturel, artichaut et pomme de terre ou encore un Brillat Savarin.

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