



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BEAUNE 2023

Tire son nom de l'ermite Saint-Désert qui décida d'installer sa maison et une chapelle sur cette montagne de Beaune.



### 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

Située au dessus du clos des mouches à une altitude d'environ 275 m, cette parcelle a été plantée en 2020. Sol argilo-limono-sableux en surface et plutôt marneux en profondeur (30-50 cm) Cette parcelle est conduite en culture raisonnée, labours mécaniques afin de réguler la concurrence entre adventices et vigne, choix des intrants se limitant au strict nécessaire.  
Méthode de lutte : HVE 3  
Vendange manuelle : 100%  
Sol : Argilo-limono-sableux  
Surface : 0,34 ha  
Altitude : 275 m  
Age moyen des vignes : 4 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay  
100% raisins entiers  
Débourbage statique 24h  
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne  
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100% en fûts (dont 10% de fûts neufs)  
13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce Beaune séduit par sa finesse et sa complexité. Le nez est élégant, offrant des arômes de fruits à chair blanche, comme la poire et la pomme, mêlés à des notes florales délicates et une légère touche minérale. En bouche, il présente une belle fraîcheur, avec une matière ronde et un joli gras qui lui confère de la profondeur.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un Bavarois de homard froid, une bisque de crevettes ou un brie aux truffes.

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