



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2023

Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.



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

Village le plus vaste de la Côte de Beaune produisant surtout des vins blancs. Selon l'emplacement des vignes, le sol est soit riche et profond (bas de coteau), soit calcaire et marneux dans "la montagne". Notre cuvée provient d'un assemblage de 10 à 15 parcelles différentes mais complémentaires pour obtenir à la fois richesse et élégance.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 279 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez est ample, avec une texture moelleuse et généreuse. En bouche, le vin déploie une belle envergure, accompagné d'une subtile touche d'épices, type gingembre. Les saveurs se fondent délicatement sur le palais. La finale est à la fois large et fondante, s'effaçant lentement avec élégance. Un vin délicieusement expressif.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du cabillaud cuit à basse température, beurre blanc aux herbes, légumes de saison, une volaille croustillante et Risotto aux cèpes ou encore Soumaintrain, Citeaux.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2025-2032

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