Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT CLOS DE LA VELLE
2023

Identifié comme le mot qui exprime le village. Dans la Velle, ce sont les terres juste en bas du village.



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

Le Clos de la Velle est situé dans la partie haute du terroir de Sous la Velle, attenante au Château de la Velle, magnifique propriété du XIIIème siècle. Le sol est riche et profond mais repose sur une base rocheuse permettant un bon drainage et le travail du sol en toute saison.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,05 ha
Altitude : 235-240 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 (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un joli Meursault, fidèle à son terroir. Le nez fruité révèle des notes de zestes d'orange. En bouche, il combine beaucoup de gras et une belle tension, offrant un équilibre parfait entre rondeur et vivacité. Un vin élégant et plein de caractère.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des roulades de veau aux feuilles de céleri, tagliatelles aux truffes et foie gras, blanquette d'agneau à l'oseille

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