Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT LES CLOUS
2023

Le mot Clous est à rapprocher du mot Clos (variante Bourguignonne)

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 vignoble est à flanc de colline, face à l'est, divisé en deux parties. Il y a beaucoup d'argile dans le sol, mais il est friable par nature, donc facile à travailler. Notre parcelle se situe dans les Clous Dessus à la frontière des Tillets.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 18,35 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un nez fin, délicatement porté par des notes de noisettes, typiques des terroirs de Meursault. En bouche, le vin se révèle franc et direct, avec une belle expression qui allie simplicité et précision.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poêlée de panais

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