Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT NARVAUX
2023

Ce mot est issu du latin "vallis" (vallée), un val, des vaux !



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

Assemblage de deux vignes dans le terroir de Narvaux, situées au dessus des 1ers Crus Genevrières et Porusots. D'exposition plein Est et pentue, la vigne repose sur un sous-sol de roches dures, de type Comblanchien. Terroir qui produit des vins structurés et riches.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 16,22 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 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)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Sur ses années de jeunesse, il sera intéressant d'ouvrir ce vin en avance pour révéler pleinement son potentiel aromatique au nez. Il offre des arômes riches et fruités, qui se déploient avec le temps, permettant de savourer toute sa complexité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un bar grillé, une ballotine de dinde et du beaufort.

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