



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MEURSAULT 1ER CRU SOUS LE DOS D'ÂNE - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

Le tumulus de pierres extraits des vignes de ce secteur peut faire penser au dos d'un âne avec le reflet de la lumière. Il peut évoquer tout simplement un mouvement de terrain ou son relief.



### 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

Vigne appartenant à notre Domaine, immédiatement voisine de Meursault Perrières Dessus, sur le territoire de Blagny. Le terroir en pente repose sur un sol assez gras, marneux et pierreux donnant au vin un aspect minéral-silex. La vigne peut souffrir de la sécheresse en été.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 5,03 ha  
Altitude : 300-350m  
Age moyen des vignes : 26 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 25% de fûts neufs)  
13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Le nez est floral, posé, d'une élégance sereine et assurée. En bouche, on retrouve une belle structure, soutenue par des arômes qui se fondent harmonieusement. La finale est intense et d'une belle largeur. Une persistance encore plus fine et aboutie : un très grand vin !

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec des quenelles d'écrevisses sauce Nantua ou encore des St Jacques juste snackées, copeaux de châtaignes cuites au beurre et au thym

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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