



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LE PORUSOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

Porusot se trouve sur un terrain très minéral, très pierreux.



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 Porusot possède une partie Dessus, constituée de roches, de failles profondes sur une terre rouge et argileuse. La partie Dessous donne des vins puissants et généreux. Plantation de cette vigne en 1990.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 7,09 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin séduit par une bouche ample et généreuse, portée par une trame droite qui lui donne équilibre et longueur. Il s'exprime avec intensité sur des notes élégantes de noisette et de fruits secs. L'ensemble révèle une belle maturité et une expression aromatique raffinée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Une jolie bouteille à marier avec un homard poché et macédoine de légumes ou une crème de Chou-fleur au caviar ou encore de l'Epouisses.

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