Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS
2023

"Caille" exprime la roche, le caillou. Caillerais est présent à Chassage-Montrachet, à Puligny-Montrachet, à Nuits Saint Georges et à Volnay. "Ret" est relatif au côté noble du terroir.



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

Partie haute du village de Meursault, contre le village de Volnay. Bonne exposition Sud/Sud-Est. Installé sur des calcaires cassés sous forme de laves. Sol très filtrant mais peu profond.
Vigne unique plantée en 1985
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 1,03 ha
Altitude : 280-300 m
Age moyen des vignes : 38 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

Un vin flatteur, aux arômes de verveine et de cannelle, avec un côté pâtissier qui apporte une belle richesse. Il se distingue par sa rondeur et son caractère gourmand, offrant une expérience à la fois chaleureuse et élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une pintade fermière aux épices, écrasé de pommes de terre, une blanquette de veau ou L'Ami du Chambertin

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