



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2023

A Chassagne-Montrachet, d'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges.



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

Selon le secteur, les vins produits auront un profil différent : côté Santenay (terre plus argileuse et profonde), ou côté Puligny-Montrachet (terre légère et caillouteuse). Cette cuvée est produite à partir de nos propres vignes (Houillères et Pierres), mais aussi d'achat de raisins sur les terroirs de Charrières, Blanchot-Dessous et Morichots.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Surface : 102 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 d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin tout en subtilité, marqué par des arômes de pamplemousse japonais, offrant un bel équilibre entre matière et finesse. En bouche, il se révèle juteux, avec des notes subtiles d'humus et de fougère qui ajoutent de la complexité. Un vin à la fois puissant et raffiné.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des maquereaux à la moutarde ou bien une blanquette de crevettes

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



olivier-leflaive.com