



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2023

Provient du sol calcaire de couleur blanche



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

Blanchot Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots-Bâtard-Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 1,85 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 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 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin délicatement pâtissier, aux notes de brioche et de fleur d'oranger, offrant une grande finesse. L'acidité en attaque apporte du tonus, suivie d'une trame bien droite qui structure parfaitement l'ensemble. Un équilibre élégant et raffiné.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les rougets grillés ou les légumes farcis à la chair de crabe.

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