



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2023

Ce nom est issu d'une vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



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

Une partie de ce terroir a été intégrée en Montrachet en 1921.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers.
Débourbage 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

Un vin floral, délicatement ponctué de nuances de menthol et de groseille. En bouche, il se révèle frais et équilibré, avec une belle matière et une touche de vivacité qui souligne son caractère.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et les crustacés en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

