



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

Provient de la vigne qui entoure l'Abbaye de Morgeot (un hameau de Chassagne-Montrachet)



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

Assemblage de deux parcelles provenant de notre Domaine. L'appellation nommée autrefois "Clos de Morgeot" se situe en contrebas de la route menant de Chassagne-Montrachet à Santenay. Le sol y est plus profond et argileux qu'ailleurs mais le calcaire est présent sous forme d'oolithes.

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

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,36 ha

Altitude : 230-250m

Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débouillage 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

Ce vin présente au nez des notes de fruits secs et de pêche de vigne. Il se distingue par sa grande prestance, offrant une bouche ample et élégante, marquée par une profondeur et une complexité remarquables.

Suggestion d'accords Mets & Vins

A déguster avec des coquillages ou encore des volailles en sauce.

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