



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES 2023

Cette vigne est située sur une ancienne forêt de chênes (chasnes en vieux français ou chanières).



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

Ensemble de quatre parcelles dispersées dans ce terroir situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ce terroir est caractérisé à juste titre comme le terroir le plus riche et puissant de sa catégorie. Assemblage de plusieurs parcelles, constitué d'un sol brun reposant sur une dalle calcaire.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 9,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 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 d'une grande finesse, dominé par des arômes de fruits secs et de fleurs blanches. En bouche, il est direct et tendu, avec une belle verticalité qui lui confère une grande précision et une superbe fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huîtres chaudes en persillade.

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