Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2023

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.

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

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de deux parcelles distinctes, implantées entre Saint-Aubin et le terroir des Truffières. C'est le Premier Cru de Puligny-Montrachet le plus en altitude. Sol de type brun calcaire.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,7 ha
Altitude : 300-350 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 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin minéral avec des aromes de fruits frais et une subtile pointe de toasté. En bouche, il se révèle voluptueux et soyeux, offrant une texture agréable et une belle longueur qui prolonge l'expérience.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet Basquaise

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