



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

Le nom du terroir est un dérivé des follots qui hantaient les endroits humides où le brouillard se manifestait régulièrement.



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

Vigne située dans la partie haute des Folatières, du lieu-dit les Peux Bois. Une vigne appartenant à notre Domaine plantée en 1985.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 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 d'une grande finesse, porté par des notes d'agrumes, de pêche fraîche et une touche floral en rétro-olfaction. En bouche, il dévoile de la matière et une souplesse agréable, offrant un équilibre parfait entre légèreté et richesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

A déguster avec un bouillon de langoustine, laitue de mer et combawa.

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