Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

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

Le nom du terroir est un dérivé des follots - feux follets- 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 florale 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