



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

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

Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-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

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée en 1955. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny-Montrachet ? La terre est légère et caillouteuse, les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6.76 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 75 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% en fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin d'une grande délicatesse, à la fois floral et aérien, tout en présentant une belle puissance en bouche. Il marie harmonieusement légèreté et structure, offrant une complexité subtile et une belle profondeur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des noix de Saint-Jacques snackées et persillade à l'ail des ours.

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