



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2023

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données à leurs serfs qui les auraient appelées "Bienvenues".



### 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

Cette cuvée est élaboré à partir d'une très petite parcelle située dans la partie centrale du Climat. Plantation en 1972 sur un terroir d'exception aux sols bruns calcaires et argileux.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 3,68 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 53 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts de 1 vin

13,50% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin noble d'une grande pureté et finesse aromatique, fleurs de vigne, agrumes confits, amandes grillées. Le palais est élégant et d'une grande tenue. Un vin d'avenir.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le homard ou la langouste grillée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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