



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