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

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts de 1 vin

13,50% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce Bienvenues-Bâtard-Montrachet charme par son opulence raffinée et sa texture soyeuse, soutenues par une trame vive et précise. Il déploie une palette complexe de fleurs blanches, de fruits jaunes et de fines notes pâtissières. L'ensemble offre une expression noble et harmonieuse, à la fois généreuse et d'une grande élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le homard ou la langouste grillée.

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