Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE
2023

Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.



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

Les terres plus profondes mais caillouteuses conviennent bien au Pinot Noir avec le fameux système de taille Cordon Royat. Cuvée élaborée à partir de nos propres vignes : Dessous les Mues et d'achats de raisins du Climat En l'Ormeau.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 86,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100 % raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin s'exprime avec une belle complexité aromatique, mêlant un registre floral délicat à quelques notes épicées, qui apportent une touche de caractère. En bouche, les tanins sont bien intégrés.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des œufs en meurette.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2025-2032

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