



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2023



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

Pinot Noir et Chardonnay ont toujours cohabité sur le territoire de Chassagne-Montrachet. 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 (Plante de Saint Aubin, Voillenots, Goujonne).

Méthode de lutte : Lutte 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 : 2024-2030

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