Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 2023

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage et bénéficie d'une situation parfaite.



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

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Les vignes sont exposées du levant au couchant. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés ; les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 112,62 ha
Altitude : 250-300m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 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 séduit par ses arômes éclatants de fruits rouges frais, où la framboise domine avec gourmandise. En bouche, il est croquant avec une structure tannique bien fondue, offrant une belle fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec ramens au boeuf

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2026-2032

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