Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2023

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à une petite montagne.

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

Ensemble d'achats de raisins dans des lieux-dits différents et complémentaires: Echards, Grands Champs et Poisots. La terre de Volnay est plus légère et caillouteuse que celle de son voisin "Pommard" et produit des vins élégants et fruités.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 87 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 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

C'est un vin aérien et à la fois ample et légèrement moelleux. La bouche est bien structurée avec une attaque presque incisive et les saveurs de fruits rouges présentent une belle intensité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un bœuf bourguignon.

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