Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS
2023

Le nom "Champans" semble probablement venir de "Champ en pente" ou "sur une pente ".



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

Terroir situé à mi-pente et abrité du vent par le village. Sol marron calcaire avec assez peu d'argile, assis sur une dalle nacrée. La pente légère et la couverture de cailloutis permettent un bon drainage et une maturité homogène des raisins. Terroir de grande valeur.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 11,19 ha
Altitude : 250-260 m
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

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

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin séduit par un nez qui combine des notes de fruits mûrs et de menthol, créant un contraste agréable entre fraîcheur et douceur. En bouche, il se révèle dense, avec une texture charnue et une belle présence.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des brochettes de cailles, un bœuf braisé ou un canard rôti au four.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2027-2035

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