



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 2023

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses Crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun.



### 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

Dans un terroir aussi divers en nature de sol, il faut choisir un style. Sans sous estimer le caractère entier de Pommard quand il est jeune, nous avons choisi de faire un vin représentatif de ce village, assez élégant avec des vignes placées dans les coteaux comme Chanlins, et d'autres dans le bas de Pommard (Le Cras, La Croix Planet, La Refène).

Méthode de viticulture : Raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 196 ha  
Altitude : 300-350m  
Age moyen des vignes : 40 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 20% de fûts neufs)  
13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin s'ouvre avec un caractère légèrement réducteur, qui s'efface rapidement pour laisser place à une belle intensité aromatique. En bouche, il présente une belle concentration, dévoilant des saveurs riches de fruits mûrs qui tapissent le palais. Son volume généreux offre une sensation ample et enveloppante, avec une structure bien définie.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un pavé de bœuf ou un civet de lièvre.

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



olivier-leflaive.com