Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU
# 2023

Implanté en vignes à partir du VIIème siècle, il fait partie de la grande famille Corton. Ces terres ont appartenu aux Ducs de Bourgogne jusqu'au jour ou le Roi Louis XI mit la main sur leurs Domaines.




## 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

Protégé par le "Bois de Corton", ce terroir est situé sur la commune d'Aloxe-Corton, d'exposition Sud/Sud-Est. De forme rectangulaire, ce terroir repose sur un sol calcaire du Bathonien, riche en éléments ferreux et en marnes qui donnent à ce vin un aspect à la fois structuré, sauvage et concentré.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%
Sol : Marnes Calcaires
Surface : 10,74 ha
Altitude : 270-320 m
Age moyen des vignes : 30 ans

## VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins entiers
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison

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

14,5% vol.

## DÉGUSTATION

### Note de dégustation

Ce vin charme d'emblée avec son nez gourmand, marqué par des notes de fruits confits et de violette, qui invitent à la dégustation. En bouche, il révèle des saveurs de cerise bigarreau, juteuse et expressive. Sa bonne structure et sa matière ample apportent du relief et une belle présence en bouche. Un vin généreux et équilibré, qui allie gourmandise et caractère.

### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un magret de canard poêlé accompagné d'une sauce au vin rouge et chocolat.

**Température de service :** 17-19°C

**Date recommandée de consommation :** 2028-2040

**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