



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2023

Cuvée hommage au patron des vigneron "Saint-Vincent" et surtout à Vincent Leflaive, oncle d'Olivier Leflaive, décédé en 1993, ayant fait la renommée du domaine éponyme. Il a été un modèle et un soutien précieux pour Olivier au moment de la création de sa maison de vins.



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

Cette cuvée est élaborée uniquement à partir de nos vieilles vignes situées sur le terroir de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total.

Méthode de lutte: Viticulture raisonnée

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 35 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

15 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez dévoile une réserve subtile, accompagnée d'une note fumée et d'une grande rapidité en bouche. La finale révèle des nuances de boisé et de biscuit.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille une blanquette de saumon, une paella ou encore des pâtes aux courgettes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2031

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

LABUS DALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com