Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTRACHET GRAND CRU
2023

Provient de "Mont-Chauve", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.

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

Ce petit terroir de 8 hectares au total se partage équitablement entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Implanté au milieu de la pente sur un sol de type brun calcaire, l'eau de pluie ne reste jamais très longtemps car le drainage y est efficace. La subtilité de ce vin peut sans doute s'expliquer par la présence de la fameuse marne Pholadomiya Bellona qui traverse la Côte mais s'épaissit à cet endroit.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 7,79 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin impressionne par sa puissance et sa présence en bouche, tout en révélant une grande complexité aromatique. Sa structure solide lui confère profondeur et potentiel de garde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une tartine de Brillat Savarin au four et quelques figues fraîches

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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