Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2024

Auxey-Duresses est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Cuvée principalement élaborée à partir des lieux-dits les plus proches de Meursault : La Macabrée, Les Cloux, Les Closeaux, Les Grandes Vignes.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 49 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
raisins partiellement foulés
Débourbage statique
Fermentation alcoolique et malolactique en fût de chêne

10 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez élégant et délicat dessiné par des notes d'amande fraîche et de lilas blanc. La bouche, tendre, révèle un léger côté acidulé qui apporte fraîcheur et dynamisme.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une salade de lardons et champignons, des gnocchis au poulet ou encore un fromage de brebis type Ossau-Iraty.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

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