



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2021

Auxey-Duresse 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

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir des lieux dits les plus proches de Meursault (Macabrée, Hautés, Boutonniers, Vireux, Closeaux, La Canée)
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 49 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
50% raisins foulés et 50% de raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette, de nuances biscuitées et senteurs minérales. La structure est solide et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une salade de lardons et champignons, des gnocchis au poulet ou encore un Ossou-Iraty.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

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