Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2020

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

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

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 : 50 %
Vendange mécanique : 50 %
Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 49 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 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

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

13% 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 les crevettes et les poissons en sauce piquante.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

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