



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2019

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

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

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 : 50 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.

50 % raisins foulés, 50% de raisins entiers

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 les crevettes et les poissons en sauce piquante.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

