



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE 2021

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



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

Petit climat signifiant le marais, voisin de Meursault "Les Luchets" et les "Vireuils".
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,65 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins foulés
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 18% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin issu de calcaires marneux, conférant au chardonnay un reflet or vert avec quelques notes de foin, de miel et de pomme reinette. La structure est solide et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une bisque de crevettes, un filet de truite à la crème ou un fromage de chèvre chaud au miel.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

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