



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE 2020

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



### 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

Petit Climat voisin de Meursault "Les Luchets" et "Vireuils". Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles au sein du Climat : une jeune vigne (de 15 ans) et une plus vieille vigne (55 ans). Ces deux profils différents apportent de la complexité à ce vin.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires

Surface : 5,65 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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 18 % de fûts neufs)

13% 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 les gratins de fruits de mer et les fromages tels que le comté.

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