Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE
2018

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

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 pressoirs pneumatiques.
30% raisins entiers, 70 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

12,5% 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 les gratins de fruits de mer et les fromages tels que le comté.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2025

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