DOMAINE LEFLAIVE

## TERROIR

Terroir argilo-calcaire avec une proportion importante de silex caractéristique de ce lieu-dit.
Lieu-dit situé sur le plateau qui surplombe la vallée de Verzé, à 300m d'altitude, en pente douce exposée Nord-Est.
Superficie : 0ha94a planté en 1965 et 1966.

## CULTURE

Cépage Chardonnay cultivé en biodynamie.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourbage, entonnage.
Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox, foudres, cuves béton et fûts de 600L (combinaison variable).
Elevage 10 mois sur lies dans les contenants de fermentation puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.

## MILLÉSIME

Le fait est suffisamment rare pour le noter, le millésime 2023, généreux en quantité et équilibré en qualité succède à un millésime 2022 lui aussi magnanime et savoureux. L'hiver a été une nouvelle fois doux, avec peu de pluie. A la fin de l'hiver, en février et en mars, les conditions sont plus fraîches et plus régulières. Au réveil du printemps, le mois d'avril est tempéré, sans gelées matinales ou températures trop bases. Le mois de mai est plutôt frais et pluvieux ce qui permet de reconstituer les nappes phréatiques. Ce temps continue jusqu'à la mi-juin avec un temps plus chaud la journée et des nuits qui restent fraîches. Ces conditions sont excellentes pour un bon développement de la vigne et de la fleur.
Début juillet nous avons une petite vague de chaleur avec le développement de nombreuses menaces orageuses tout au long du mois, heureusement finalement sans conséquences sur la vigne autres que des pluies régulières qui entretiennent la fraîcheur des sols et irriguent la vigne. La chaleur revient début août avec de fortes amplitudes thermiques entre la nuit et le jour ce qui est très favorable au bon développement de la vigne. Le régime orageux revient mi-août dans un environnement beaucoup plus chaud, alterné de pluies régulières. Du 18 au 24 août nous connaissons une semaine des chaleurs intenses avec un pic à 37° le 24 août, accompagnée de pluie le lendemain.
Ces conditions poussent la vigne à se développer très rapidement. Paradoxalement, nous constatons aussi une semaine avant les vendanges que, selon les parcelles, selon leur charge et selon leur âge, les niveaux de maturités sont très disparates. Nous démarrons les vendanges le 29 août avec une équipe réduite afin de laisser du temps supplémentaire de maturation aux parcelles ayant besoin d'attendre. A partir du 2 septembre nous accélérons les vendanges au moment où la canicule revient. 2023 est la première année où nous arrêtons les vendanges à 14h00 au Domaine. Il est à prévoir que nous devrons adopter ce tempo les années suivantes.

# Mâcon Verzé

LE MONTE

2023

