

# 2024: UN MILLÉSIME ÉPROUVANT

Olivier Leflaive



## LE MOT DE L'ÉQUIPE TECHNIQUE



“

2024 restera dans les mémoires... Marquée par des **précipitations records** et une **humidité omniprésente**, elle a mis les vigneron·s à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus. Les **rendements ont été fortement impactés**, et d'importantes disparités sont apparues entre les terroirs. Les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, la **qualité des vins s'impose comme une belle surprise**. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous.

”



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



## LES FAITS MARQUANTS À LA VIGNE

- Un taux d'humidité extrêmement élevé et des cumuls de pluie hors norme
- Un taux d'ensoleillement très bas sur l'ensemble de l'année
- Des rendements très impactés par le mildiou et la coulure, signant une petite récolte

## LES FAITS MARQUANTS À LA CAVE

- **Les vins blancs**: Niveaux élevés en acide malique, ils se lissent à la fin de la fermentation malolactique. Des degrés d'alcool modérés confèrent une fraîcheur nette. Nombreux bâtonnages pour apporter de la texture. Des vins d'une grande finesse et bien équilibrés.
- **Les vins rouges**: fraîcheur et éclat reflétant une belle pureté aromatique. Le fruit est bien épanoui. Une structure tannique bien intégrée. Un tri méticuleux a été réalisé et été privilégiés.