Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2021

On raconte que le seigneur de Puligny-Montrachet partagea ses terres entre ses enfants : Le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leurs noms Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.

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

Vigne située immédiatement au-dessus de Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet dans la partie sud de l'épaulement.
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11.22 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une grande prestance avec des arômes mûrs et floraux. La bouche est souple avec une fraîcheur minérale et une longueur qui donne à la finale de ce vin un très joli relief.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des mets raffinés et des textures complexes tels que le foie gras, le homard ou encore les ris de veau dorés servis avec une sauce beurrée et crémeuse.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

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