



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2019

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 nom Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

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 : 11.73 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 50

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25% de fûts neufs)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une belle couleur vert- dorée, ce vin au riche parfum, a des arômes expressifs. Le palais est d'une structure puissante, avec une spectaculaire concentration de fruit et une magnifique longueur. Finesse, complexité et élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des mets sophistiqués et de texture complexe : foie gras, caviar, homard, poissons blancs fermes comme la lotte, poules et poulardes en sauce aux morilles.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com