Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

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

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

Vigne située immédiatement au-dessus des 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 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 à 30% de fûts neufs)

13,5% 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 : 2023-2028

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