



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHEVALIER-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 nom 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

Cette cuvée est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine, située sur la commune de Puligny-Montrachet. La situation de Chevalier, tout en haut du coteau des Grands Crus, et son orientation, lui permet de ne pas craindre la gelée de Printemps. Agronomiquement, le sol est pauvre, constitué essentiellement de marne calcaire, sur une pente à 20 %. La maturité du raisin y est précoce. Vin subtil, presque aristocratique. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marne et Calcaire
Surface : 7,58 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 56

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

Ce vin séduit par son nez subtil, aux notes florales douces. L'attaque en bouche est souple et élégante. Un vin ambitieux avec un grain très fin et de la profondeur.

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



olivier-leflaive.com