



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2020

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

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

### 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 : Marnes calcaires  
Surface : 6,95 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 46 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

20 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse)  
100 % en fûts (de 1 vin)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

La texture allie puissance et tonus, richesse et délicatesse. Un vin très fin d'un équilibre parfait. A peine plus léger que les Montrachet, il évolue davantage sur le minéral.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Des langoustes grillées ou des noix de Saint-Jacques poêlées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2025-2030

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