Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# CHEVALIER-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

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 : 7,58 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 44 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 2 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts

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 :** 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

olivier-leflaive.com