



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTRACHET GRAND CRU 2021

Proviens de "Mont-Chaume", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.



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

Ce petit terroir de 8 hectares au total se partage équitablement entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Implanté au milieu de la pente sur un sol de type brun calcaire, l'eau de pluie ne reste jamais très longtemps car le drainage y est efficace. La subtilité de ce vin peut sans doute s'expliquer par la présence de la fameuse marne Pholadomyia Bellona qui traverse la Côte mais s'épaissit à cet endroit. Notre approvisionnement en raisins se situe sur Puligny pour une production qui ne dépasse pas 800 bouteilles par millésime.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 8 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 45

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 d'une grande tonalité est à la fois concentré et ciselé. D'une grande vitalité, il se révèle à travers une excellente finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des riz de veau à la crème, ou une volaille de Bresse aux morilles et aux truffes blanches.

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