



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## MONTRACHET GRAND CRU 2018

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



### 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

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

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

100 % raisins foulés  
Collage : Oui  
Filtration : Oui

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 33 % de fûts neufs)  
13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin emblématique qui révèle sa noblesse dans un bouquet subtil de fleurs blanches, pomme, poire mûre, épices et notes minérales. Le palais est intense et velouté. Un vin d'une grande précision et exceptionnellement long.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des riz de veau à la crème, ou des langoustines grillées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

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