Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTRACHET GRAND CRU
2017

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

MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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 Pholadomiya 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 : 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 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % 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 ris de veau à la crème, ou des langoustines grillées.

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