Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2022

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 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Cette cuvée provient d'un assemblage de deux petites parcelles dans le Climat. L'une est située côté Chassagne-Montrachet, proche des Criots-Bâtard-Montrachet et l'autre se trouve immédiatement au-dessus des Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet. Des sols bruns calcaires épais et argileux. Plantation en 1962 et 1975.
Méthode de culture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11.22 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 56 ans

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 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le Bâtard-Montrachet est un vin puissant et volumineux en bouche, dévoilant une complexité rare. Il offre une texture riche en fruits secs et des notes séveuses, se terminant sur une finale saline. Sa structure légèrement réductrice et tendue reflète parfaitement son terroir de Puligny-Montrachet.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des mets raffinés et des textures complexes tels que le foie gras, le homard ou encore les ris de veau dorés servis avec une sauce beurrée et crémeuse.

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