Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

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 nom Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.

MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

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 viticulture : 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 : 57 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)

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin subtilement équilibré entre finesse, puissance et richesse. Il révèle des notes toastées et fruits secs, avec des nuances presque camphrées d'essences végétales, offrant une complexité aromatique remarquable et une belle profondeur en bouche.

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. Ou tout simplement avec un fromage à pâte fleurie et du pain frotté à l'ail.

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