



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHEVALIER-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 est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine plantée en 1974 et située sur la commune de Puligny-Montrachet. La situation de Chevalier, tout en haut du coteau des Grands Crus, et son orientation, lui permet de ne pas craindre la gelée de Printemps. Agronomiquement, le sol est pauvre, constitué essentiellement de marne calcaire, sur une pente à 20 %. La maturité du raisin y est précoce. Vin subtil, presque aristocratique.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marne et Calcaire
Surface : 6,95 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 51 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 10% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin au bouquet floral délicat, accompagné d'une belle tension, avec des touches subtiles de fougère. Il offre une fraîcheur vibrante en bouche, équilibrée et raffinée, qui met en valeur sa complexité aromatique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet mignon de porc feuilleté et pommes grenailles.

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