Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ
2024

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'Appellation Régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet, Meursault et Corpeau.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle: 90%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 1 600 ha
Altitude : 150-220 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Aligoté

100% raisins foulés
Débourbage statique 24h

10 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
90% en cuve 10% en fûts de chêne.

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez frais et précis, dominé par des notes d'agrumes et de pomme verte. La bouche est portée par une belle acidité et une finale salivante. L'élevage partiel en fûts (10 %) ajoute une touche de rondeur sans altérer la fraîcheur éclatante de l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner vos jambons persillés, mille-feuille d'escargots ou fromage de type faisselle.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2029

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