



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU BONNEVEAUX 2024

Val et Vaux sont des mots issus de l'ancien Français qui ont conservé le sens littéral du mot latin Vallis "vallée" dont ils sont issus. Ils ont également conservé le genre féminin souvent utilisé pour les noms de lieux.



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

Situé sur le territoire de Buxy, le terroir de Bonneveaux jouit d'une exposition sud-est bien ensoleillée.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, marneux

Surface : 9,7 ha

Altitude : 300-350m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

Raisins partiellement foulés

Débourbage statique 24h

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

85% en fûts (dont 15% de fûts neufs) et 15% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez expressif où l'abricot Bergeron se mêle aux notes florales de pivoine. La bouche se montre plus arrondie, avec une texture souple et harmonieuse. Le travail d'élevage pour partie en fûts apparaît en finale, apportant de la douceur et de la complexité à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un gratin de fruits de mer, un croustillant au Saint-Marcellin ou encore une épaule de veau en sauce blanche.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

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