Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 2024

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau.

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 à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaires. C'est une petite cuvée d'assemblage de trois lieux-dits situés en coteaux : Les Bras, Sous la fée et Sous Roche.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 50 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

Raisins partiellement foulés
Débourbage statique 24h

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat avec des nuances de mangue fraîche, de poire et une pointe de poivre blanc. La bouche se montre dense avec une belle fluidité qui équilibre les saveurs aromatiques.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de volaille ou des fruits de mer en sauce.

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