



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU 2024

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui servit de nécropole mérovingienne au IV<sup>e</sup> siècle, puis de château féodal jusqu'au XI<sup>e</sup> siècle où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente furent délaissées après le phylloxéra et replantées dans les années 1970.



### 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

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de 3 vignes distinctes d'âges différents.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 23,85 ha

Altitude : 290-430m

Age moyen des vignes : 46 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

Raisins partiellement foulés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

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

100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Nez pointe d'allumette, profond et d'une belle pureté aromatique laissant percevoir un vin avec du corps. La bouche lumineuse, rehaussée de notes citronnées, apporte tension et salivation.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner des calamars à la romaine, un dos de cabillaud rôti ou un Brillat-Savarin.

**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