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 IVéme, puis de château féodal jusqu'au XIème où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente furent délaissées après le phylloxera 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 2 vignes distinctes d'âges différents.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 23,85 ha
Altitude : 350-430m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au Chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques
raisins partiellement foulés
Débourbage statique
Fermentation alcoolique et malolactique en fût 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

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

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