Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-ROMAIN 2024

Le paysage s'évase ici en larges perspectives. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.



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

Joli village surplombant la Côte de Beaune et tournant le dos aux vignobles des Hautes Côtes. Construits sur des sols bruns calcaires où la roche est profonde, les vins doivent attendre une certaine maturité obtenue généralement en fin de saison. Notre cuvée est réalisée à partir des terroirs En Poillange, En Chevrot et Sous le Château.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 71 ha
Altitude : 290-430m
Age moyen des vignes : 41 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 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez élégant sur la pêche blanche et des nuances de fleur d'acacia. La bouche, droite, racée, et d'une belle fraicheur exprime finesse et précision, reflétant pleinement le caractère de son appellation.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un Pad Thaï végétarien

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