Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES
2024

Cette grande parcelle, à Beaune, forme un demi-cercle autour des lieux-dits "Les Mondes Rondes". Elle a été déboisée, il y une soixantaine d'années. Le nom de ce Climat viendrait de l'ancien français "Mansion" qui signifie demeure/domicile.

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

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte. Plantation en 1986. Sol argilo calcaire sur éboulis ferreux
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6,14 ha
Altitude : 320-350m
Age moyen des vignes : 39 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 (de 228L et 450L)

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de jolis fruits frais tels que la pêche blanche et le pamplemousse jaune. Ce vin avec du grain et du relief est portée par une belle tension. La bouche est puissante apportant structure et caractère à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des brushettas au pesto et tomates confites, une blanquette de veau aux champignons ou encore un Brillat-Savarin aux truffes.

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