



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHARMOIS 2024

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



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 sur le versant de Chassagne-Montrachet, ce terroir repose sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité plus tardive. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 15,09 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins foulés

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez et bouches expressifs sur la rondeur de la nectarine, rehaussé de subtiles notes légèrement miellées de la fleur d'acacia. La combinaison apporte fraîcheur et délicatesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un ceviche de Daurade, sésame et bergamote, un Lieu jaune au naturel, artichaut et pomme de terre ou encore 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