Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY
2024

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres ?



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

Terroir historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Calcaire blanc qui affleure, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral et silex.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 29,72 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
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 et bouche exprimant une belle complexité, avec des notes de fruits secs et de fleurs blanches. La texture est dense et soutenue par une tension marquée, offrant un vin structuré et élégant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un carpaccio de St Jacques, agrumes et huile d'olive ardente ou un Foie Gras aux zestes de citron vert, confit de dattes.

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