Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 2024

Ces excellentes terres à vigne ont été mises en valeur par les moines de Cîteaux dès 1098.

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

Village le plus vaste de la Côte de Beaune produisant surtout des vins blancs. Selon l'emplacement des vignes, le sol est soit riche et profond (bas de coteau), soit calcaire et marneux dans "la montagne". Notre cuvée provient d'un assemblage de 10 à 15 parcelles différentes mais complémentaires pour obtenir à la fois richesse et élégance.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 279 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin délicat mais profond, aux notes d'amande et de fruits secs, porté par une belle tension et de jolies amers.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du cabillaud cuit à basse température, beurre blanc aux herbes, légumes de saison, une volaille croustillante et Risotto aux cèpes ou encore Soumaintrain, Citeaux.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

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