Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2024

Provient du sol calcaire de couleur blanche



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

Blanchot Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots-Bâtard-Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,85 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez est frais et expressif avec des notes d'agrumes soulignées par une fine trame minérale. La bouche se montre ronde et douce tout en conservant une agréable fraîcheur qui apporte équilibre et harmonie à l'ensemble.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les rougets grillés ou les légumes farcis à la chair de crabe.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2027-2033

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