Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES
2024

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir de Fontaine-Saulx situé à proximité.



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

Cuvée élaborée à partir de deux parcelles appartenant à notre Domaine et plantées en 2008. Selon les Climats (lieux-dits aux qualités particulières), il s'agit de terres calcaires et caillouteuses, marneuses ou plus sableuses (assises jurassiques). Les Pierres est un Climat planté sur un sol plutôt marneux.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,73 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 17 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

Nez profond avec des arômes de fruits mûrs à chair jaune. La bouche allie richesse et énergie, prolongée par de subtils amers qui apportent relief et élégance à la finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un risotto du jardinier, un lapin en gelée ou une quiche au poulet.

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