Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2024

Ce nom est issu d'une vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



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

Une partie de ce terroir a été intégrée en Montrachet en 1921.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 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 (fûts de 1 vin)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez allie des nuances de coco et de fruits jaunes. La bouche se révèle riche et ample, portée par une belle intensité aromatique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et les crustacés en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2027-2036

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