Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANCHOTS
2024

A Chassagne-Montrachet, ce Climat est situé à côté des Criots, au-dessus de Blanchot Dessous, et son nom s'explique par la présence sur ce coteau de cailloutis calcaires qui donnent au sol sa 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

Elle est assez commune avec celle du Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Les vignes reposent sur une roche mère calcaire du Jurassique Moyen, comme tous ses voisins. On trouve une petite couche d'argiles blanches très fines et une pente légère et bien drainante qui permet de produire des vins très élégants et de bonne facture.
Méthode de lutte : lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1,17 ha
Altitude : 250-260 m

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 (30% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'épices douces. La bouche, directe et délicate, séduit par sa subtilité et son élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un hachis Parmentier de boeuf

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