Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS
2024

Le climat des Levrons tire son nom du terme ancien “levron”, diminutif de lièvre attesté dès le XIV siècle. Il évoque une époque où ces animaux peuplaient abondamment les terres de Puligny-Montrachet, laissant dans la toponymie bourguignonne le souvenir d'un paysage façonné bien avant la vigne.



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

Ensemble de trois parcelles, appartenant à notre Domaine, situé en bas de coteau, à proximité des Premiers Crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant. Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.
Vignes plantées entre 1951 et 1976
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6,56 ha
Altitude : 230 m
Age moyen des vignes : 60 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 plein d'intensité aux arômes subtils de fruits secs et d'amande. Sa bouche, tout en précision, révèle un profil droit et net, d'une grande élégance.

Suggestion d’accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet au coco et curry

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