Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET ENSEIGNÈRES
2024

Cette vigne est située sur une ancienne forêt de chênes (chasnes en vieux français ou chanières).



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 quatre parcelles dispersées dans ce terroir situé immédiatement en dessous des grands crus de Bâtard et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ce terroir est caractérisé à juste titre comme le terroir le plus riche et puissant de sa catégorie. Assemblage de plusieurs parcelles, constitué d'un sol brun reposant sur une dalle calcaire.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 9,12 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 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

Le nez s'ouvre avec finesse sur de délicates notes de fleurs blanches, dominées par l'acacia. En bouche, le vin séduit par un superbe équilibre entre fraîcheur et matière. La dégustation s'étire avec une remarquable longueur, portée par une finale sapide.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huîtres chaudes en persillade.

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