Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2024

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.



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

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de deux parcelles distinctes, implantées entre Saint-Aubin et le terroir des Truffières. C'est le Premier Cru de Puligny-Montrachet le plus en altitude. Sol de type brun calcaire.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,7 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 36 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 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez se révèle par de nettes notes au profil citronné. En bouche, le vin se montre particulièrement énergique, porté par une bonne vivacité et une profonde minéralité. La dégustation évolue avec beaucoup de charme vers une finale qui s'adoucit avec élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet Basquaise

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