Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU REFERTS
# 2024

Compte-tenu de sa situation, on peut le rapprocher de Rêfe qui, en Bresse, désigne un terrain hérissé de broussailles et de roches. Ce serait une terre dont il a fallu enlever les têtes de roches et qu'il a fallu défricher pour planter de 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

Climat le plus proche de Meursault 1er Cru "Charmes", séparé de son voisin par le célèbre "Chemin des Moines". La terre marneuse en haut est plus ferrugineuse en bas et, de ce fait, produit un Puligny-Montrachet un peu plus onctueux et gras que les autres.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,52 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 22% de fûts neufs)

13% vol.

## DÉGUSTATION

**Note de dégustation**

Ce vin s'ouvre au nez sur des notes gourmandes de pâtisserie. La brioche, les fruits confits, le pain chaud, nous enrobent et viennent rapidement s'équilibrer avec des zestes d'agrumes. La bouche est ample et juteuse.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

Idéal avec un vol-au-vent au ris de veau et champignons.

**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