Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
2024

On raconte que le seigneur de Puligny-Montrachet partagea ses terres entre ses enfants : le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois Climats ont gardé leurs nom Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.



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

Des sols bruns calcaires épais et argileux. Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11,22 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 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin à la fois puissant et extrêmement élégant. L'amande fraîche se mêle aux notes de fruits du verger. La bouche conjugue harmonieusement intensité et légèreté, avec une matière veloutée qui révèle toute la richesse de son expression et la justesse de son équilibre.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de Sandre à la sauce au Chardonnay de Bourgogne.

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