Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 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

Cette cuvée provient d'un assemblage de deux petites parcelles dans le Climat. L'une est située côté Chassagne-Montrachet, proche des Criots-Bâtard-Montrachet et l'autre se trouve immédiatement au-dessus des Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet. Des sols bruns calcaires épais et argileux. Plantation en 1962 et 1975.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11.22 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 57 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

Un vin alliant avec élégance délicatesse, intensité et richesse aromatique. Il dévoile des arômes de fruits secs et de notes grillées, accompagnés de subtiles touches d'agrumes. L'ensemble compose une palette aromatique complexe, prolongée par une bouche ample et profonde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des mets raffinés et des textures complexes tels que le foie gras, le homard ou encore les ris de veau dorés servis avec une sauce beurrée et crémeuse. Ou tout simplement avec un fromage à pâte fleurie et du pain frotté à l'ail.

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

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