Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHEVALIER-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 noms 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 est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine plantée en 1974 et située sur la commune de Puligny-Montrachet. La situation de Chevalier, tout en haut du coteau des Grands Crus, et son orientation, lui permet de ne pas craindre la gelée de Printemps. Agronomiquement, le sol est pauvre, constitué essentiellement de marne calcaire, sur une pente à 20 %. La maturité du raisin y est précoce. Vin subtil, presque aristocratique.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes Calcaires
Surface : 6,95 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 49 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 aux arômes floraux riches et subtils, marqué par une belle intensité et une profondeur remarquable. En bouche, il révèle une texture veloutée et une belle vivacité, le tout porté par un équilibre élégant et harmonieux.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet mignon de porc feuilleté et pommes grenailles.

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