Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# MONTRACHET GRAND CRU
# 2024

Provient de "Mont-Chauve", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.




## 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

Ce petit terroir de 8 hectares au total se partage équitablement entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Implanté au milieu de la pente sur un sol de type brun calcaire, l'eau de pluie ne reste jamais très longtemps car le drainage y est efficace. La subtilité de ce vin peut sans doute s'expliquer par la présence de la fameuse marne Pholadomiya Bellona qui traverse la Côte mais s'épaissit à cet endroit.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 7,79 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 45 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**

Ce vin séduit par son intensité et son ampleur en bouche, accompagnées d'une palette aromatique très riche et complexe. Sa stucture affirmée lui apporte une belle profondeur ainsi qu'un remarquable potentiel d'évolution au fil des années.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

Idéal avec une tartine de Brillat Savarin au four et quelques figues fraîches

**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