Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2024

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à une petite montagne.



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

Ensemble d'achats de raisins dans des lieux-dits différents et complémentaires : Echards, Grands Champs et Poisots. La terre de Volnay est plus légère et caillouteuse que celle de son voisin "Pommard" et produit des vins élégants et fruités.
Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 87 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins égrappés
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des fruits rouges à la fois doux et acidulés. Une impression de fraîcheur très engageante avec une pointe de poivre blanc. En bouche, un fruit juteux et des tanins déjà presque soyeux. Beaucoup de plaisir fruité et une silhouette élégante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un bœuf bourguignon.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2027-2033

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