Grand Cru



CHEVALIER-MONTRACHET Grand Cru 2013

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.

SITUATION
Surface de l'aire de production : 7,58 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR
Cette cuvée est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine, située sur la commune de Puligny. La situation de Chevalier, tout en haut du côteau 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.
Ancienne propriété du Domaine Leflaive.
Sol : Marne

À LA VIGNE
Méthode de lutte : Bio-dynamique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION
A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers.
Collage : Oui

ÉLEVAGE
16 mois (dont 1 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 50 % de fûts neufs)

CÉPAGES
Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: 55 ans ans

CARACTÉRISTIQUES
Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE
Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2018 et 2023

DÉGUSTATION
La texture allie puissance et tonus, richesse et délicatesse. Un vin très fin d'un équilibre parfait. A peine plus léger que les Montrachet, il évolue davantage sur le minéral.

ACCORDS GOURMANDS
Des langoustes grillées ou des noix de Saint-Jacques poêlées .

Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

T418EF

Grand Cru



CHEVALIER-MONTRACHET Grand Cru 2013

AVIS & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

1*

"Acquise en 2010, cette parcelle de "chevalier" couvre 20 ares : une goutte dans la production des grands chardonnays d'Olivier Leflaive, mais quelle goutte! Le 2013 s'ouvre sur un bouquet délicat et complexe de poire, de pêche, de noisette, de camomille, de menthol. Une belle attaque fraîche et dynamique introduit une bouche ample, fine et précise, portée de bout en bout par une longue ligne minérale, calcaire."
Le Guide Hachette des Vins, 01/01/2017

Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

T418EF