



## 2022 Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Un premier cru élégant avec un voisinage éminent

### Description:

Les Pucelles ne jouxtent pas seulement les terroirs mondialement connus de Bâtard-Montrachet et Bienvenues-Bâtard-Montrachet, mais comptent eux-mêmes parmi les grands terroirs de Puligny-Montrachet. Le vignoble est situé au pied de la Côte d'Or, où la pente et l'ensoleillement sont un peu moins prononcés que plus haut sur le coteau, ce qui explique que les vins issus de ce terroir sont généralement un peu plus élégants que ceux des terroirs environnants. Un autre facteur important est la perméabilité des sols, qui emmagasinent bien la chaleur et la restituent aux vignes lors des nuits plus fraîches, ce qui permet de réguler de manière optimale l'acidité des raisins et de développer une expression aromatique complexe et typiquement presque «douce» pour ce premier cru, en correspondance avec la minéralité pierreuse du terroir.

### Note de dégustation:

Robert Parker : "Le Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Les Pucelles offre une minéralité, une finesse et une élévation qui laissent derrière lui ses frères et sœurs du premier cru. Le nez séduisant de lys, d'héliotrope et d'iris, ainsi que les essences d'herbes et de fruits à noyau, trouvent leur contrepartie dans le parfum doux-amer et l'essence pure de pêche et de coing qui se dégagent du palais soyeux. En fin de bouche, on retrouve une sensation de sel et de pierre semblable à celle d'un Chevalier, qui scintille à travers des rideaux de fruits. Mais la pertinence des métaphores diaphanes ici ne doit pas nous induire en erreur et nous faire soupçonner un manque de concentration. En fin de compte, ce vin est d'une persistance implacable, avec une dimension tactile dans son aspect crayeux. Des notes de miel et d'amandes grillées apparaissent au fur et à mesure que le vin prend l'air, suggérant une dimension supplémentaire de richesse future. Je pense que ce vin méritera d'être revu pendant une dizaine d'années.

### Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France           |
| <b>Région:</b>         | Bourgogne        |
| <b>Sous-région:</b>    | Côte de Beaune   |
| <b>Producteur:</b>     | Domaine Leflaive |
| <b>Notation(s):</b>    |                  |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique      |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %           |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay  |
| <b>Référence:</b>      | 0233122          |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Pucelles 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                      |
| <b>Notation(s):</b> |                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay             |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                 |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |