

# Dame Nature

Anne-Claude **Leflaive** a tout misé sur la biodynamie. Les vins du domaine Leflaive sont parmi les meilleurs du monde.



constituées autour de Pierre Morey, régisseur et deuxième pilier du domaine, ont adhéré au principe de la biodynamie », souligne Anne-Claude Leflaive. La révolution s'est faite d'autant plus facilement que le chef de culture, Jean-Claude Bidault, était convaincu. Quant aux résultats, ils ne se sont pas faits attendre : « Le plus beau compliment, c'est quand on me dit que les vignes du domaine sont les plus belles de Puligny », savoure la vigneronne qui vit avec sa vigne. Mais cette marche vers la perfection ne se fait pas simplement en claquant les doigts : « On laboure une partie des vignes avec un cheval et on laisse le temps faire les choses. Pas de levures, pas de chaptalisation, des fermentations longues et naturelles en fûts de chêne ». Anne-Claude Leflaive prône la précision et la pureté, dans la simplicité. Pas étonnant qu'elle obtienne des vins d'exception ■

On la prenait pour une sorcière dans le village de Puligny. Elle est devenue la gardienne d'un patrimoine inimitable, le mètre étalon des grands terroirs. Parce qu'elle a eu l'audace de s'engager dans la biodynamie, Anne-Claude Leflaive sait qu'elle a sauvé le Bienvenues Bâtard-Montrachet, ce qui lui vaut une affection particulière pour ce grand cru de la propriété. Une propriété familiale héritée du grand-père, Joseph, un ingénieur et polytechnicien qui mesura, au début du siècle dernier, tout l'intérêt de son terroir natal. C'est en 1990 qu'Anne-Claude est nommée par la famille co-gérante du domaine avec son cousin Olivier. En 1994, les deux héritiers décident de scinder leurs parcours. Anne-Claude s'occupe seule des vignes du domaine. Un brin écolo, animée par le sens du partage, cette ancienne enseignante trouve facilement sa place dans l'exploitation. De là à devenir gérante du domaine et à imposer la biodynamie, il fallait une bonne dose d'ambition ou d'inconscience : « J'ai gagné l'estime des salariés que j'ai intéressés au chiffre d'affaire. En retour, les nouvelles équipes

## Festif

Bienvenues Bâtard-Montrachet, AOC  
Bienvenues Bâtard-Montrachet,  
Grand Cru, 2000, environ 200 €

*Un nez sensuel de fruits tropicaux.  
Ample et intense en bouche avec un fruité  
regorgeant de notes épicées et de chêne  
grillé. Un grand blanc, généreux et persistant.*

- 24 hectares, AOC Bourgogne, Puligny-Montrachet, Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Crus, Puligny-Montrachet Grands Crus, Blagny 1<sup>er</sup> Cru
- Cépage blanc : chardonnay
- Cépage rouge : pinot noir
- prix particuliers : aucune vente directe, vins disponibles chez les cavistes prestigieux

## Domaine Leflaive

Place des marronniers  
21190 Puligny-Montrachet  
sce-domaine-leflaive@wanadoo.fr  
www.leflaive.fr