



DOMAINE LEFLAIVE

Grand Cru

## Chevalier-Montrachet

# 2002

### ORIGINE

Sol argilo-calcaire

3 parcelles en appellation Chevalier-Montrachet.

Chevalier du bas sud : 6,5 ouvrées plantées en 1957 et 1958.

Chevalier du bas nord : 21 ouvrées plantées en 1955, 1964 et 1980.

Chevalier du haut : 19 ouvrées plantées en 1974.

Superficie : 1ha 83a.

### CULTURE

Biodynamie.

Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

### CÉPAGE

Chardonnay

### VIGNIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 25% sont neufs (maxi 1/3 Vosges, mini 2/3 Allier).

Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collage homéopatique et filtration très légère si nécessaire.

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

The wine advocate

Février 2004 - n°151

R. Parker, Jr

Chevalier-Montrachet

Le Chevalier-Montrachet 2002 exhale de magnifiques

arômes de minéral, de graves et d'épices.

Impressionnant, riche et opulent, ce vin moyennement

corsé, succulent, à la texture veloutée, inonde le palais

de vagues de minéral grillé, de miel et de poires. Sera

parfait entre 2006 et 2015. 93-96

The Vine

Janvier 2004

Clive Coates

Chevalier-Montrachet

Au nez, concentré, racé et profond ; en bouche, riche,

corsé mais sur la réserve. Du beau fruit et une belle

harmonie. Après le Bâtard, pas vraiment le vin "massif"

que j'attendais. Mais bien subtil avec beaucoup de

dimension. Très beau. A partir de 2012.



Grand Cru  
CHEVALIER-MONTRACHET  
**Chevalier-Montrachet**  
2002