DOMAINE LEFLAIVE

TERROIR

Sol argilo-calcaire.
Parcelles plantées en 1957, 1974, 1978 et 1980.
Superficie : 1ha80.

CULTURE

Cépage Chardonnay cultivé en biodynamie.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourbage, entonnage.
Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Elevage 12 mois en fûts sur lies puis environ 10 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.

MILLÉSIME

Début août, la vigne nous promettait un très beau millésime : qualitatif, généreux et certainement précoce. La Nature a ensuite testé notre capacité d'adaptation avec, mi-août, une canicule relativement longue accélérant la maturité et l'annonce de pluies abondantes pour la fin du mois, au moment prévu des vendanges.
Comme chaque année, nous nous adaptons aux conditions naturelles, sans concession à la recherche de qualité.
Notre objectif est de toujours privilégier l'équilibre des maturités technique et phénolique, en refusant toute contrainte logistique alors qu'on sait bien qu'elles existent. Il a fallu adapter notre logiciel pour trouver la bonne date de vendanges. Nous avons ainsi décidé de l'avancer, de moduler celle des grands crus, de modifier la structure des équipes.
Cette vendange 2025 nous a particulièrement challengés avec, en fait, deux canicules successives - une première d'une dizaine de jours à la fin du mois de juin, puis celle d'août - et l'approche de précipitations. L'expérience, bien sûr, vient aider à la prise de décision mais un doute peut persister, c'est en partie la beauté de faire du vin. Un échange bienveillant avec des amis vignerons contribue alors à la réflexion, nous conduit à prendre un peu plus de risques...
Globalement, l'année viticole s'est bien passée. Les nappes phréatiques avaient été largement remplies par le millésime 2024 pluvieux et un hiver 2025 classique, humide, sans froids excessifs. La période du début du printemps, fort redoutée désormais avec son risque de gelées matinales, s'est aussi bien déroulée et les éoliennes que nous avons déployées n'ont pas eu à être mises en marche.
Quelques pluies pendant la fleur, autour du 1er juin, ont provoqué un peu de coulure qui limite le potentiel de récolte sans en affecter la qualité. Après la première canicule, le mois de juillet est conforme aux moyennes de saison, sans excès de soleil ni d'eau. Les raisins sont dans un excellent état sanitaire.
La deuxième canicule va changer le profil du millésime. Les raisins murissent plus vite, les acidités se réduisent et un front potentiellement orageux particulièrement pluvieux se dessine pour la fin du mois. Nous décidons de lancer les vendanges le 22 août dans une météo clémente. Nous les terminons le soir de la première pluie dont l'abondance tiendra ses promesses au cours des jours suivants.
Le millésime 2025 s'avère modeste en quantité, avec une belle concentration et une délicate pureté aromatique.

Chevalier-Montrachet

GRAND CRU

2025

