DOMAINE LEFLAIVE

TERROIR

Terroir argilo-calcaire avec une proportion importante de silex caractéristique de ce lieu-dit.
Lieu-dit situé sur le plateau qui surplombe la vallée de Verzé, à 300m d'altitude, en pente douce exposée Nord-Est.
Superficie : 0ha94a planté en 1965 et 1966.

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 cuves inox, foudres, cuves béton et fûts de 600L (combinaison variable).
Elevage 10 mois sur lies dans les contenants de fermentation puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.

MILLÉSIME

Travailler avec la Nature, c'est accepter humblement ses variations, ses difficultés et les défis qu'elle nous lance parfois. C'est le cas avec ce millésime 2024 que l'on peut d'emblée classer comme un millésime contrariant. L'année a été particulièrement pluvieuse. De janvier à octobre il a plu une fois et demi les quantités de pluies habituelles et plus de deux fois les précipitations des deux années précédentes. Il a plu régulièrement et les nappes se sont largement rechargées. En octobre 2024, les anciens puits du cuvage Rue de l'Église et des caves Place du Pasquier ont tous les deux débordé, heureusement modestement.
L'hiver 2023-2024 n'a pas été particulièrement froid et les nombreuses précipitations ont été initialement les bienvenues. Le printemps a été froid avec quelques petites grêles sans conséquences entre la mi-mars et la mi-avril. Nous avons abordé la saison avec une certaine anxiété.
La fleur s'est passée dans une atmosphère humide qui a favorisé la coulure. La croissance de la vigne a été ralentie par des épisodes de fraîcheur. Les précipitations nous ont empêchés de travailler dans les vignes et le mildiou a rapidement pris le dessus.
L'été se passe sans grandes chaleurs et le murissement est particulièrement lent d'autant que le mois de septembre est aussi frais, pluvieux et avec des orages réguliers.
Nous lançons les vendanges à Puligny le 16 septembre. La récolte est modeste avec environ la moitié de la récolte 2023 qui était heureusement abondante. Nous nous consolons avec un bel état sanitaire des raisins restant sur les grappes. La qualité devrait donc être au rendez-vous.

Mâcon Verzé

LE MONTE

2024