



DOMAINE LEFLAIVE

# 2002

## ORIGINE

Sol argilo-calcaire  
7 parcelles.

Les Brelances : 32 ouvrées plantées en 1966 et 2003

Les Grands Champs : 8 ouvrées plantées en 1990

Les Nosroyes : 8 ouvrées plantées en 1967

Les Reuchaux : 8 ouvrées plantées en 1989

La Rue aux Vaches : 8 ouvrées plantées en 1963

Les Tremblots : 40 ouvrées plantées en 1955,1970,1972,1979  
et 1982

Les Houlières : 4,5 ouvrées plantées en 1980.

Superficie : 4ha 64a.

## 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 débourbage, entonnage. Fermentation alcoolique  
en fût de chêne dont 18% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini  
1/2 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  
homéopathique et filtration très légère si nécessaire.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'art et le Vin

N°60 - Février 2006

Puligny-Montrachet 2002

Ah la finesse des vins du domaine Leflaive ! Après avoir  
dégusté ce Puligny, d'aucuns parmi les dégustateurs  
s'apprêtaient à hisser ce vin sur les sommets. Il est vrai  
que sa belle minéralité, son équilibre, sa belle finale en  
font un vrai "must". Bravo !

The wine advocate

Février 2004 - n°151

R. Parker, Jr

Puligny-Montrachet 2002

Poires, pommes et épices définissent le profil  
aromatique du Puligny-Montrachet 2002. Ce vin  
moyennement corsé et soyeux est généreux, d'une  
excellente profondeur. Il libère des parfums qui  
rappellent les poires mûres, avec des très généreuses  
notes de minéral frais. A boire dans les 5 ans. 88-89

The Vine

Janvier 2004

Clive Coates

Puligny-Montrachet

Ample, élégant, pêche. Bonne matière. Excellente  
profondeur. Du beau fruit. Long. Très bon. A partir de  
2006/2007.



PULIGNY-MONTRACHET  
2002



PULIGNY-MONTRACHET  
2002