



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru

LES PUCELLES

Puligny-Montrachet

2001

ORIGINE

Sol argilo-calcaire

3 parcelles en appellation "Les Pucelles".

"le clos du meix" : 26 ouvrées plantées en 1981 et 1985.

"la grande" : 36,5 ouvrées plantées en 1954, 1957, 1958, 1961 et 1963.

"la petite" : 8,5 ouvrées plantées en 1969.

Superficie : 3ha 06a.

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

Vinification : pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% 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

N°147 - Juin 2003

R.M. Parker, Jr

Chose intéressante, le Puligny-Montrachet Pucelles 2001 présente la même finale "tannique" que le Clavoillon. Ses expressives saveurs florales d'épices annoncent un ensemble légèrement corsé, aux notes de poire, de graves et de minéral. A boire dans les 4 à 5 ans. 84-87

Septembre/Octobre 2002

Le Millésime 2001 du Domaine Leflaive est arrivé !

"Excellente qualité", Clive Coates, The Vine

"Des vins bien racés...", The Fine Wine Review de Claude Kolm

Puligny-Montrachet Pucelles: Arômes précis et expressifs de citron, pêche, menthe et cailloux mouillés, avec un aspect frais et minéral. Sec, avec une saveur intense ; un vin centré et pénétrant. Racé et assez long en bouche. De loin, le meilleur de ces premiers crus aujourd'hui. 90-93



1er Cru
LES PUCELLES

Puligny-Montrachet
2001