

## Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2009



Doit-on cette incroyable impression de plénitude au millésime et à la superbe maturité qu'il a apportée au fruit ? Le fait est qu'en goûtant ce Chevalier, on a l'impression qu'il réunit tous les attributs : la poésie d'un Bienvenues, la puissance d'un Bâtard et bien sûr, l'éclat et l'incroyable intensité d'un grand Chevalier. 2009 fût grand en Bourgogne, nous en avons une des plus belles preuves avec ce Chevalier-Montrachet qui tutoie clairement la perfection...

Le Domaine Leflaive possède à lui seul deux hectares sur les 7.5 que compte le Chevalier-Montrachet, probablement le plus lumineux et élégants des Grands Crus de la Côte de Beaune : il a ainsi la chance extraordinaire de pouvoir combiner dans une même cuvée toutes les nuances du terroir de Chevalier. Les vignes de la partie basse du finage, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, apportent l'ampleur, la chair et le fruit, tandis que celle de la partie haute donnent la tension minérale, la précision, la rigueur même.

Bien sûr, la bio-dynamie est partout au service de la plante et du fruit, afin que chaque cep puisse transmettre avec le maximum de vitalité, d'énergie et de justesse tout ce que le terroir a à donner !

La partition de ce millésime 2009 fut ici interprétée par une main virtuose : tout, absolument tout, nous émerveille de justesse et d'évidence. La haute maturité du raisin se conjugue comme rarement avec l'intensité et la classe du Cru. Fleur d'acacia, rose blanche, fleur de vigne, roche pilée accompagnent un superbe panier de fruits blancs ou à noyau, juteux, pulpeux, tout juste cueillis du verger...

En bouche, la texture est délicieusement veloutée et enrobante, ce Chevalier-Montrachet vous envahit littéralement le palais, puis les sens, puis l'esprit tout entier : on « croque », on « mâche » dans le vin, avec une rare gourmandise. Et toujours cette énergie apportée par une trame minérale et une tension juste parfaites. C'est un pur moment d'extase!

## Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2009



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pierre à fusil, acacia, chèvrefeuille, fleur de vigne, rose blanche, pomme, poire, nectarine, zeste confit. Notes légèrement poivrées. Verveine, menthe.

Bouche : A la fois raffinée et très intense, la matière est veloutée et enrobante. Superbe mâche. Magnifique tension. La finale impressionne par sa persistance et sa pureté.

Accords mets-vins : Des mets très raffinés : homard, turbot, volaille de bresse...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage puis longue aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique