

Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2011



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 !

Cette formidable énergie, on la ressent en effet tout au long de la dégustation. Le vin s'ouvre délicatement sur un bouquet cristallin et minéral, évoquant le silex, la pierre mouillée, le gingembre frais et la citronnelle. Vient ensuite un véritable cortège de fruits, entre poire, mangue, agrumes, qui vous emmène à la fois dans la gourmandise et la fraîcheur.

Cette fraîcheur que l'on retrouve en bouche, une fraîcheur intense, presque marine, qui stimule et vivifie. Ici, tout est vertical, précis et élégant, les extraits secs enrobe le palais, la persistance est déjà énorme. Pas de doute, ce Chevalier-Montrachet 2011 est magnifiquement armé pour vous accompagner avec brio pendant de longues années. S'il y a des impatients parmi vous, nous recommandons bien sûr de le carafier puis de laisser s'aérer un long moment.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pierre à fusil, silex, gingembre frais, citronnelle, chèvrefeuille, aubépine, pomme, poire, mangue, zestes d'agrumes. Notes légèrement poivrées. Verveine.

Bouche : très raffinée. Fraîcheur intense, marine, qui stimule et vivifie. La matière vibrante tapisse littéralement le palais. Très vertical et précis, jusqu'à la finale longue et droite.

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 : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique