

Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2005



Voici certainement le plus lumineux des Grands Crus de la Côte de Beaune, sur un millésime d'exception, sublimé par un duo de légende : Anne-Claude Leflaive et Pierre Morey ! Voici non pas un Chevalier-Montrachet, mais LE Chevalier-Montrachet, la quintessence de ce Grand Cru.

Car le Domaine Leflaive possède à lui seul deux hectares sur les 7.5 que compte le Grand Cru, et a 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 !

Le résultat est fascinant, tant ce Chevalier-Montrachet représente pour nous un modèle absolu de verticalité, de densité et de précision. Une image nous vient : ce Chevalier, c'est Excalibur, l'épée magique plantée dans la roche, que l'on libère et qui fait jaillir la lumière...

Le bouquet aux premières notes empyreumatiques offre une délicatesse et un raffinement hors du commun, entre rose, violette, chèvrefeuille, aubépine, menthe et verveine, pomme et poire, zestes justes confits... Mais ne nous y trompons pas, s'il est délicieusement aérien, le vin transmet parfaitement l'énergie du sol. En bouche, l'intensité et la profondeur sont énormes, et la finale phénoménale de persistance !

En route pour un voyage unique dans l'Olympe des grands blancs...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2005



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pierre à fusil, chèvrefeuille,
aubépine, violette, rose, pomme, poire,
zeste confit. Notes légèrement poivrées.
Verveine, menthe.

Bouche : A la fois raffinée et très intense,
la matière vibrante tapisse littéralement
le palais. 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 2025-2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage puis longue aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2005

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique