

## Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2013



Voici certainement le plus lumineux des Grands Crus de la Côte de Beaune, interprété ici par une des plus grandes vigneronnes de son époque. Magistral de pureté, de naturel et d'intensité, ce Chevalier nous emporte très loin et très haut.

Le Domaine Leflaive possède à lui seul deux hectares sur les 7.5 que comptent 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 !

Sur ce millésime réputé « difficile » à maîtriser sur la Côte de Beaune, Anne-Claude Leflaive réussit la prouesse de marier dans ce vin les quatre éléments, l'eau, l'air, la terre et le feu ! La pureté et le naturel d'une eau de roche, cristalline, l'élégance aérienne de ces notes de fleurs blanches et de fleurs séchées. La terre et le sol s'exprime avec beaucoup de classe, évoquant le calcaire et le marbre pilé, tandis que des notes empyreumatiques et épicées excitent sans cesse le palais. Et tout cela au service d'un fruit à la maturité parfaite, à l'éclat incomparable, entre poire fraîche, prune jaune, pêche juteuse et agrumes bien mûrs.

La sophistication de ce vin, son interminable finale, sur une magnifique touche minérale, n'ont pas fini de vous embêter. Mais, de grâce, laissez-le encore « dormir » quelques années en cave : vous vivrez alors un moment que tout amateur de très grands vins bourguignons rêve de vivre!

## Domaine Leflaive - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Calcaire, marbre pilé, chèvrefeuille, tilleul séché, pêche, poire, prune jaune, zestes d'agrumes. Poivre blanc, gingembre, citronnelle.

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 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage puis longue aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique