



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru

LE CLAVOILLON

Puligny-Montrachet

2002

ORIGINE

Sol argilo-calcaire

1 parcelle, "Le Clavoillon".

Années de plantation : 1959,1960,1962,1972, 1973, 1981, 1983 et 1988.

Superficie : 4ha 79a.

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

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini 1/2 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

The wine advocate
Février 2004 - n°151

R. Parker, Jr
Puligny-Montrachet, Clavoillon

Le Puligny-Montrachet Clavoillon 2002 développe des arômes de talc frais, de fleurs blanches et de minéral. Légèrement corsé et soyeux, il est succulent, profond, généreux et d'une excellente précision. Il allie des saveurs de minéral confit et de fleurs. Un léger resserrement en fin de bouche ne permet cependant pas une évaluation plus élogieuse. A boire dans les 5 ans. 88-90

The Vine
Janvier 2004
Clive Coates

Puligny-Montrachet, Clavoillons
Assez ample ; riche, gras et charnu. Pas trop carré à cause de la bonne acidité du millésime. Beaucoup de profondeur. Très bon+. A partir de 2007.



1er Cru
LE CLAVOILLON

Puligny-Montrachet
2002