

| <b>Domaine Leflaive</b>                      |  |
|--|--|
| <b>Historique du domaine</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La présence de la famille Leflaive à Puligny date de 1717.</li> <li>- En 1920, Joseph Leflaive, remet en valeur le domaine familial, en replantant le vignoble ayant souffert du phylloxéra.</li> <li>- La troisième génération représentée par Olivier, fils de Joseph et sa cousine, Anne-Claude arrivent dès 1982 pour gérer le domaine.</li> <li>- Le domaine s'oriente vers la biodynamie en 1993, grâce à Anne-Claude Leflaive.</li> <li>- 2015 : Décès d'Anne Claude, c'est son neveu, Brice de la Morandière, qui lui succède.</li> </ul> |
| <b>Région de production</b>                  | Le domaine se trouve à Puligny-Montrachet dans la Côte de Beaune.  |
| <b>Climat</b>                                | Tempéré, influences continentales  |
| <b>Sol</b>                                   | Argilo-calcaire  |
| <b>Superficie du domaine</b>                 | 24 hectares  |
| <b>Nombre de bouteilles produites par an</b> | 120000 bouteilles  |
| <b>Cuvées</b>                                | Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Clavoillon<br>100% chardonnay sur un sol argilo-calcaire<br>Elevage en fûts puis en cuves.  |
| <b>Haute cuvée</b>                           | Chevalier Montrachet<br>100% Chardonnay issu de 3 parcelles différentes<br>Fermentation alcoolique et élevage en fût de chêne pendant 12 mois.<br>Elevage en cuves pendant 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.<br>Un vin très complexe avec des arômes légèrement du beurre, de la brioche puis une agréable minéralité en fin de bouche.   |
| <b>Anecdote</b>                              | Ils ont une école du vin et des terroirs ouverts depuis Janvier 2008 dans le but de transmettre les connaissances qui se rapportent à la vigne.<br>Joseph Leflaive, ingénieur, a participé à l'élaboration du premier sous-marin français  |

