

PULIGNY- MONTRACHET

LA TABLE

D'OLIVIER **LEFLAIVE**

Vin sur vin



Pl. du Monument, 21190 Puligny-
Montrachet.

T 03 80 21 37 65. De 12h30 à 14h

et de 19h30 à 22h. Fermé le dimanche et
en janvier.

Un jour de menu dégustation...

Étape 1 : bourgogne-aligoté 2006,
chablis Les Deux Rives 2006, gougères tout
juste sorties du four, 2008. Gautier, le somme-
lier : « Ces blancs-là, crachez-les ! Ils sont bons
mais, croyez-moi, à partir du vin n° 6, vous ne
pourrez pas vous empêcher de boire, alors mé-
fiez-vous. »

Étape 2 : rully 1^{er} cru Les Raclots
2006, saint-aubin 1^{er} cru Les Perrières 2006,
très, très bon jambon persillé et terrine de cam-
pagne, 2008. Gautier encore . « Vous voyez, le
monsieur avec le chapeau de cow-boy, là-bas,
c'est Olivier Leflaive. Il contrôle tout le pro-
cessus de vinification des raisins qu'il achète.
C'est le seul négociant de la région à faire
comme ça »

Étape 3 : chassagne-montrachet 2006,
meursault Les Narvaux 2006, puligny-montra-
chet 2006, poulet jaune fermier au chardonnay,
2008. Gautier toujours : « Vous permettez que
je m'assoie avec vous ? Bon, comme je vous le
disais, en Bourgogne, contrairement au Borde-
lais, tout dépend de la nature du sous-sol. S'il
est argileux, comme à Chassagne-Montrachet,
le vin sera plutôt rond. S'il est calcaire, comme
ici, il sera plutôt sec. »

Étape 4 : chassagne-montrachet
1^{er} cru La Grande Montagne 2006, meusault
1^{er} cru Les Charmes 2006, puligny-montra-
chet 1^{er} cru Les Referts 2006, plateau de fro-
mages de Bourgogne (date inconnue). Gautier,
enfin : « Vous faire goûter des grands crus ?
Non mais ça va pas, la tête ! On serait ruinés
depuis longtemps .. » Repas dégustation à
50 €. // C.A.