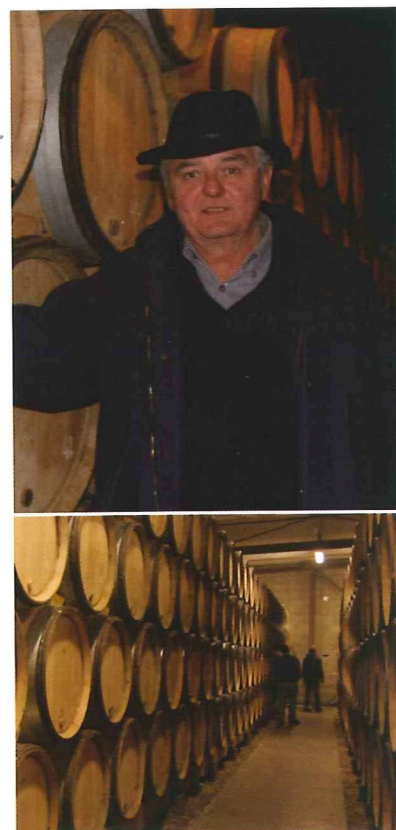


... Champgaign), Chassagne, Meursault (Charmes, Perrières, Genevrières), Saint-Aubin, Rully, Montagny et Chablis (Fourchaume, Côte de Léchet, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Beauroy...) sont à son catalogue. En rouge, la liste est moins vertigineuse, mais il y a quand même du beau monde : les plus beaux premiers crus de Pommard (Les Rugiens, Les Pézerolles, Les Épenots) et de Volnay (Les Santenots, Les Frémiets, Taillepièdes, Clos des Chênes) sont au rendez-vous, avec des nuits-saint-georges, pernard-vergelesses, monthélie et autres mercurey. Représentant la 18e génération de la famille, Olivier Leflaive a dirigé, avec son oncle et son cousin, un domaine de 22 ha à Puligny-Montrachet de 1982 à 1994. Il a monté sa propre activité en 1985, en se constituant un domaine et en développant un négoce. Le domaine couvre aujourd'hui 14 ha, sur Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet (village rouge et blanc, premiers crus Les Chaumées, Les Vergers, Clos Saint-Marc, Abbaye de Morgeot) et Meursault (premier cru Les Poruzots), sans oublier un bourgogne rouge (cuvée « Margot »), un bourgogne blanc Les Sétilles et un aligoté. Ses vignes sont cultivées en biodynamie. La maison de négoce d'Olivier Leflaive est florissante. Ses 800 000 bouteilles s'arrachent dans le monde entier. Il a été l'un des pionniers de l'achat de raisin. Sur ses 140 fournisseurs, certains travaillent en agriculture biologique, les autres sont en lutte raisonnée. Olivier Leflaive s'efforce d'obtenir d'eux les raisins des meilleures parcelles ou des vieilles vignes. Afin de « respecter les terroirs », Olivier Leflaive applique des vinifications traditionnelles « je n'ai rien inventé », dit-il comme pour rappeler

que c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes. Une fois entré en cuverie, le raisin subit un tri drastique – une étape de « première importance », souligne Olivier Leflaive. Les raisins blancs subissent un pressurage léger, une fermentation en fûts (à 15 % neufs) avec bâtonnage puis un élevage de durée variable selon le millésime. Les rouges connaissent d'assez longues cuvaisons – de 15 à 21 jours – et un élevage pouvant atteindre 18 mois. En terme de style, l'objectif est de privilégier « la finesse et l'élégance, plutôt que la puissance ». Son excellent petit bourgogne blanc Les Sétilles 2006 en témoigne, avec ses délicats arômes de pomme verte, de poire, de noisette, sa légère nuance toastée et sa bouche vive, suave et ronde, très bien équilibrée, d'une longue finale acidulée de fruits exotiques. Le rully premier Cru Rabourcé 2005 est remarquable de finesse et de complexité, entre les nuances florales (acacia) et minérales (silex), un fruité vif et frais (ananas, citron) et une pointe lactée de beurre et de caramel ; la bouche, fine et droite, offre un fruit limpide puis et une finale citronnée. Le meursault et le puligny Les Enseignères, en 2005, sont d'une puissance et d'une concentration qui augurent d'un bel avenir ; le meursault se distingue dans un registre opulent, chaleureux, gras, tandis que le puligny joue sur la finesse et la vivacité – avec une élégance et une suavité égales ; deux vins à oublier en cave, en tout cas. En ce qui concerne les rouges, ils affichent la même élégance ; le volnay premier cru Les Santenots 2003, au nez intense et frais de pruneau et de griotte relevé d'épices douces, de cannelle, de vanille et d'une touche mentholée/chocolatée, déroule en bouche une texture soyeuse et

fraîche, aux tanins bien arrondis, d'un superbe équilibre. Les vins d'Olivier Leflaive sont proposés à la dégustation dans des conditions idéales, à table, lors d'un repas de terroir sans fioritures, à la Table d'Olivier. Une table d'hôte où l'on peut déguster 10 ou 14 vins pendant le repas, sous la houlette d'un sommelier (40 euros avec 10 vins, 50 euros avec 14 vins). Mieux vaut ne pas prévoir de rendez-vous l'après-midi : le repas peut se prolonger pendant 3 ou 4 heures, tant les vins ont des choses à dire... D'ailleurs, Olivier Leflaive a tout prévu : il a récemment pourvu sa Table de 12 chambres quatre étoiles, histoire de permettre à ses convives de profiter le mieux possible des charmes de l'hospitalité bourgognoise.

**Olivier Leflaive, place du Monument, à Puligny-Montrachet**  
**Tél. : 03 80 21 37 65**  
**Restaurant : 03 80 21 37 65**



Olivier Leflaive dans sa cuverie

En cuverie, chez Olivier Leflaive