



C en 1984, qu'Olivier Leflaive avec l'aide de son frère Patrick et de son oncle Vincent décida d'apporter une contribution nouvelle au nom des grands vins de Bourgogne. Et ce fut la naissance du Domaine Olivier Leflaive. Très vite grâce à son entregent, son dynamisme, sa passion du vin, sa silhouette caractéristique et son chapeau légendaire, il devint un des vigneron incontestables de la Bourgogne. Mais il le devint aussi et surtout grâce à la qualité de ses vins, spécialement de ses blancs de Côte de Beaune, que l'on peut classer parmi les meilleurs, principalement le Puligny Montrachet, le Meursault 1er Cru « Les Poruzots », le Chassagne Montrachet 1er Cru « Les Chaumées », le Chassagne Montrachet 1er Cru « Les Vergers » et « Clos St Marc », le Chassagne Montrachet 1er Cru « Abbaye de Morgeot ». Il est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 12 hectares environ. Il a lancé depuis quelques années, « la Table d'Olivier », une approche tout à fait originale et unique en Bourgogne, qui consiste à recevoir des hôtes autour d'une table, leur proposer des mets bourguignons simples et délicieux et leur permettre de déguster 15 crus différents proposés par un sommelier qui explique en même temps les associations des mets et des vins, le mariage subtil des vins et des saveurs. Ce concept original attire de plus en plus de monde, il faut réserver bien à l'avance si vous voulez avoir la

la noblesse des origines

chance de pouvoir participer à cette expérience unique. Les bureaux d'Olivier Leflaive se situent maintenant dans la petite périphérie de Beaune, conçus dans un style contemporain avec de très grands espaces, très lumineux, tout en façade. Ils reflètent bien l'image du Domaine Olivier Leflaive. Nous avons goûté quelques-uns de ses vins et nous sommes très heureux de vous livrer nos commentaires de dégustation.



Puligny Montrachet

1er Cru Garennes 2006

Belle robe or clair. Le nez est végétal sur de la fleur blanche (chèvrefeuille, aubépine). La bouche est grasse, très bel équilibre avec des notes d'agrumes prononcés (pomelos). La finale est très fraîche avec une légère pointe d'amertume. A décliner sur une viande blanche, ou un poisson en sauce. Très beau produit.

Puligny Montrachet 1er Cru Champ Gain 2006

Belle robe jaune clair. Le nez est minéral avec des notes de calcaire. Au palais, vin gras, avec des arômes d'agrumes (citron vert). Très belle rondeur en bouche. Vin suave et très harmonieux. Parfait pour accompagner un poisson en sauce.

Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2006

Belle robe jaune clair. Le nez est discret sur des petites fleurs printanières. Bouche suave, harmonieuse, une légère amertume. Finale légèrement