



ACQUISTATO IL

Montagny 1er Cru 2022

2022

Finezza, fiori bianchi e precisione



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo, marna

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

215

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Uve intere al 100% Decantazione statica di 24 ore 12 mesi in botti di rovere (di cui il 12% di rovere nuovo) 15% in barrique di rovere (di cui il 12% di rovere nuovo) 75% in barrique di rovere (di cui il 12% di rovere nuovo)

Sensazioni Naso fine e delicato con note di fiori bianchi. Al palato esprime un'elegante sobrietà e una struttura lineare.

Siamo a Montagny, la sentinella più meridionale della Côte Chalonnaise, un luogo dove lo Chardonnay non si limita a crescere, ma decide di spogliarsi di ogni eccesso per mostrare la sua anima più pura. Il Montagny 1er Cru di Olivier Leflaive è esattamente questo: un vino dall'eleganza sottile, un vino che non ha bisogno di gridare per farsi notare, perché la sua classe risiede in una raffinata e misurata sobrietà. La denominazione 1er Cru rappresenta il vertice qualitativo della zona. A differenza di altre AOC, dove solo pochi vigneti selezionati ottengono la menzione "Premier Cru", a Montagny la classificazione è legata a criteri rigorosi di altitudine ed esposizione che premiano la costanza qualitativa dei pendii più vocati. Scegliere un Premier Cru di Olivier Leflaive significa dunque portarsi a casa la massima espressione di un terroir che fa della precisione il suo marchio di fabbrica, interpretato da una delle firme più autorevoli della Borgogna. La produzione è un capolavoro di equilibrio tra acciaio e legno. Le uve vengono lavorate intere al 100% per garantire la massima finezza estrattiva, seguite da una decantazione statica di 24 ore. L'affinamento dura 12 mesi e segue una ripartizione molto precisa: il 75% matura in barrique di rovere (con un sapiente 12% di legno nuovo), il 10% in botti di rovere più grandi e il restante 15% in vasche di acciaio inox. Gli ultimi 4 mesi di maturazione avvengono per tutta la massa in acciaio, un passaggio tecnico fondamentale per "ritensionare" il vino e restituirgli quella brillantezza che il legno tende a ammorbidire. Al naso, il Montagny 1er Cru si rivela con una timidezza aristocratica: è fine, delicato, dominato da note di fiori bianchi appena sbocciati e un ricordo di scorza di cedro. In bocca la sorpresa è la sua struttura lineare. Non un vino opulento, ma una lama di luce. Denso ma agile, con una progressione gustativa che scorre dritta verso un finale sapido. La quintessenza dell'eleganza sobria, dove ogni elemento è al posto giusto senza mai prevaricare gli altri. Il suo potenziale d'invecchiamento è decisamente interessante. Sebbene sia pronto da bere subito, per chi vuole godere della sua freschezza floreale, questo 1er Cru ha le spalle larghe per evolvere in cantina per i prossimi 6-9 anni. Con il tempo, la sua linearità si arricchirà di sfumature di miele d'acacia e crosta di pane, mantenendo però sempre intatta quella vena acida che ne garantisce la beva. A tavola ama la cucina di mare raffinata.

Maison Olivier Leflaive si trova a Puligny-Montrachet, uno dei villaggi più prestigiosi della Côte de Beaune, in Borgogna. Questa maison non è solo un'azienda vinicola, ma un punto di riferimento per chi cerca la massima espressione di Chardonnay in Borgogna. La sua storia affonda le radici nel XVIII secolo, ma è nel 1984 che Olivier decide di intraprendere un percorso tutto suo. Dopo aver co-gestito il leggendario Domaine Leflaive insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne-Claude, pioniera della biodinamica, Olivier sceglie di fondare la sua attività di négociant-éleveur. A differenza dei commercianti tradizionali che acquistano il vino già fatto, Olivier ha rivoluzionato il sistema acquistando le uve ancora sulla pianta. Questo gli permette di inviare le proprie squadre a vendemmia e di controllare ogni fase, dalla vigna alla bottiglia, garantendo uno stile che è diventato un marchio di fabbrica: precisione, equilibrio e una fedeltà assoluta al territorio. La

forza di Olivier Leflaive risiede nella sua incredibile conoscenza della Côte d'Or. L'azienda gestisce circa 120 ettari di vigneto (di cui 17 di proprietà), spaziando tra i nomi che fanno sognare ogni appassionato: Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet e i mitici Grand Cru come Bâtard-Montrachet.