Puligny-Montrachet Olivier Leflaive

Bourgogne - Frankrijk

In Puligny-Montrachet zijn twee Leflaives. Domaine Leflaive is het beroemde familiedomein; Olivier Leflaive is een apart handelshuis. Olivier werd in 1982 samen met zijn oom Vincent bedrijfsleider van het domaine, en begon in 1984 zijn eigen zaak. Aanleiding was volgens importeur Frederick Wildman een vraag naar wijn uit Meursault en Chassagne-Montrachet, terwijl het familiedomein daar geen wijngaarden had. Olivier kocht daarom druiven en most in en maakte de wijn op dezelfde manier als op het familiedomein. Zijn broer Patrick werd mede-eigenaar en oom Vincent hielp als adviseur. Rond 1994 verliet Olivier het familiedomein om zich helemaal op zijn eigen huis te richten. Wikipedia benadrukt dat Domaine Leflaive en het huis van Olivier volledig gescheiden bedrijven zijn.

Het jaar 1997

De bloei was in 1997 vroeg maar wat ongelijk, juni en juli waren wisselvallig en augustus was heet en onweerachtig. Regen begin september gaf wat rot, maar niets onoverkomelijks. De oogst in de Côte de Beaune begon op 11 september, maar de beste huizen wachtten nog acht tot tien dagen, omdat de chardonnay dat jaar later rijp was dan de pinot noir. De witte wijnen werden evenwichtig en soepel, breder van stijl dan 1996, en opvallend rijk, ruim en elegant. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet. Op het forum La Passion du Vin beschreef een liefhebber in 2003 wel een andere wijn van het huis, de premier cru Les Garennes 1997, met geroosterde amandel, toast, hazelnoot en honing.

Serveertip

Schenk hem rond 12 graden, in een breed wijnglas, en geef hem in het glas even de tijd.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck).

Twijfel je of deze rijpe Puligny bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Na bijna dertig jaar is dit een volledig gerijpte witte Bourgogne. Verwacht een diepere goudkleur en tonen van noten, honing en boter.

Drinken bij

Heerlijk bij gegrilde vis of zeebaars met beurre blanc, maar ook prima bij kip met room en morieljes of een zachte kaas.

Houdbaarheid

Drink hem nu. Witte Bourgogne uit die jaren kan voortijdig geoxideerd zijn; het vulniveau in de hals is een goed teken, maar elke fles is anders.

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

_____

_____

_____

_____

_____

_____

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl