



« J'ai été rattrapé par mon pays, ma famille, mon héritage. Pour moi c'était un devoir de succéder à mon oncle et à mon père, ainsi qu'aux dix-sept autres générations qui m'ont précédé ».

La philosophie d'Olivier Leflaive est de produire de grands vins, tout simplement. Or, un grand vin est le fruit d'un travail méticuleux, de la vigne à la cave. Il est donc indispensable d'entretenir des relations pérennes avec des viticulteurs rigoureusement sélectionnés. Ce savoir-faire et notre expérience lors de l'achat des raisins nous permettent d'avoir la complète maîtrise de la vinification et de l'élevage. A ce titre, chaque cuvée bénéficie, dans l'esprit "Domaine" d'une approche individualisée, veillant à respecter l'authenticité de chaque terroir.

Depuis sa création, notre domaine n'a cessé de croître. Nous élevons et vinifions des raisins issus de 120 hectares de vignes (dont 17 hectares en propriété) avec une majorité de vins blancs principalement en Chardonnay, issus des trois villages majeurs de la Côte de Beaune : Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault.

"I was caught up by my country, my family, my heritage. For me it was a duty to succeed my uncle and my father, as well as the seventeen other generations who came before me."

Olivier Leflaive's philosophy is to produce great wines, quite simply. However, a great wine is the fruit of meticulous work, from the vine to the cellar. It is therefore essential to maintain lasting relationships with rigorously selected winegrowers. This know-how and our experience in buying grapes allow us to have complete control over winemaking and aging. As such, each cuvée benefits, in the "Domaine" spirit, from an individualized approach, taking care to respect the authenticity of each terroir.

Since its inception, our domain has continued to grow. We grow and vinify grapes from 120 hectares of vines (including 17 hectares in ownership) with a majority of white wines mainly Chardonnay, from the three major villages of the Côte de Beaune: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault.



À OGER - FRANCE

Le **Champagne Valentin Leflaive** affiche fièrement son nom mais aussi ses ambitions. Fort de son savoir-faire bourguignon exemplaire et avec ses cuvées issues des terroirs champenois les plus convoités, il s'invite dans le club très fermé des Champagnes les plus appréciés.

Après plus de 30 années à en rêver, et après avoir lancé ses premières cuvées en 2015, Valentin Leflaive franchit une nouvelle étape dans son développement. En s'installant dans sa propre cuverie à **Oger**, la jeune Maison de Champagne maîtrise dorénavant l'ensemble de la chaîne de production et notamment ses approvisionnements. Ainsi, Valentin Leflaive devient officiellement **Négociant-Manipulant** Champenois.

Valentin Leflaive ancre ses racines dans les plus prestigieuses appellations de la **Côte des Blancs**, en Champagne, et il y a trouvé son propre terrain de jeu. C'est à Oger, entre le Mesnil sur Oger et Avize, qu'il a posé ses valises. Dans une authentique cuverie à taille humaine, entièrement équipée et dotée d'une cave de vieillissement traditionnelle creusée dans la craie, la Maison prend son indépendance.

Valentin Leflaive Champagne is proud of its name, but also of its ambitions. With extensive and exemplary expertise in the production of Burgundy wines, and thanks to its three cuvées hailing from some of the most highly prized terroir in the Champagne region, it belongs to a very exclusive club of the world's most prized sparkling wines.

After almost 30 years dreaming of this day, Valentin Leflaive, which produced its first cuvées in 2015, has reached a new stage in its development. This young Champagne house, which recently opened its new winery in **Oger**, now manages the entire production chain, including its grape supply. As such, Valentin Leflaive has now officially become a Champagne **Négociant-Manipulant**, or trader-blender.

Valentin Leflaive is putting down roots in Oger, one of the most prestigious appellations on the **Côte des Blancs** in Champagne, where the company has found a new place to flourish. The company has settled in Oger, between Le Mesnil sur Oger and Avize, where it is forging its own path with a fully equipped authentic winery on a human scale, with a traditional ageing cellar dug out into the chalk.

## **FRANCE**

#### **ALSACE**







## **BOURGOGNE**

































































JEAN-MARC & THOMAS

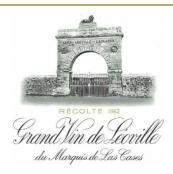
Bouley



## **BORDEAUX**















#### **CHAMPAGNE**

C H A M P A G N E JACQUES SELOSSE





#### **CORSE**



#### LANGUEDOC





## **LOIRE**

Domaine Didier Dagueneau





#### **RHONE**

















Pierre GONON



#### **ROUSSILLON**



# NOS PARTENAIRES À L'ÉTRANGER

#### ALLEMAGNE





#### **AUTRICHE**



## **ESPAGNE**



#### **ETATS-UNIS**







#### **HONGRIE**



#### **ITALIE**

































#### PORTUGAL







