



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU MITANS 2019

En vieux français, "Mitans" signifie le milieu, donc vigne située sur la moitié de la pente.



### MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau permis de maintenir une bonne acidité.

### VIGNOBLE

Petit terroir installé sur un sol de type argilo-calcaire, bien drainé grâce aux cailloutis de profondeur. Reconnu comme l'un des meilleurs climats du village, "Mitans" produit des vins charnus et racés, de bonne garde. Notre approvisionnement est constitué de deux parcelles dont l'une est centenaire.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 8,54 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 80 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir  
50% raisins égrappés, 50% raisins entiers  
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison  
17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)  
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)  
13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Avec un bouquet de baies rouges, de violette et de pruneaux, des tanins doux et élégants, les Mitans présentent un vin racé et féminin largement reconnu dans le village de Volnay.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers, les oeufs en meurette, porc rôti, gibier à poil, ainsi que la majorité des fromages.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2031

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)  
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com