



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1^{ER} CRU MITANS 2017

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



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

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 : 3,98 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 80 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

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