



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1^{ER} CRU MITANS 2023

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



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

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.

Méthode de viticulture : 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

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin offre une belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits frais et une subtile touche florale. Sa D'une grande élégance, il séduit par sa texture soyeuse et sa structure parfaitement maîtrisée. Enfin, son côté fringant lui confère une belle énergie, laissant une finale vibrante et racée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accordera très bien avec des rillettes aux champignons, une tarte aux lardons ou encore un pot-au-feu de langue de bœuf.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2027-2035

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