



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1^{ER} CRU MITANS 2022

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



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un nez délicat aux arômes de fruits rouges frais, agrémentés de notes florales élégantes, et d'une pointe d'épices douces. En bouche, il offre une texture soyeuse et une structure fine, marquée par des tanins veloutés et une belle acidité, conférant fraîcheur et équilibre.

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 : 2023-2033

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