

VOLNAY 1^{ER} CRU MITANS 2024

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



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

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 : 15 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

Au nez, les fruits noirs et charnus dominant, avec des notes de poivre noir. En bouche, un fruit juteux et des tanins déjà presque soyeux.

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 : 2028-2036

