



Volnay 1er cru "Les Pitures"

45 ans Vignes

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur le village de Volnay, la parcelle se situe au sud du village de Volnay, près de Pommard, à côté du célèbre Clos des Ducs. Sol : Calcaire dur sur le bas et calcaire marneux au-dessus. Le sol est assez froid et composé d'argile et de calcaire lourd. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION Couleur rouge intense. Nez légèrement boisé, avec des arômes de fruits rouges un peu confits, arômes de violette. C'est un vin puissant, riche et bien équilibré. Les tannins sont relativement dans sa jeunesse, et s'assouplissent en vieillissant. Très belle longueur.

METS Il accompagne les belles viandes rouges rôties (côtelettes ou épaules de Moutons, lièvre aux cerises...) et fromages affinés. Servir à 14°