



# Volnay



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellations Village** de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

L'appellation VOLNAY comporte **29 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Volnay** pour l'appellation VOLNAY, **Meursault** pour le Climat Santenots.

Les appellations VOLNAY et VOLNAY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

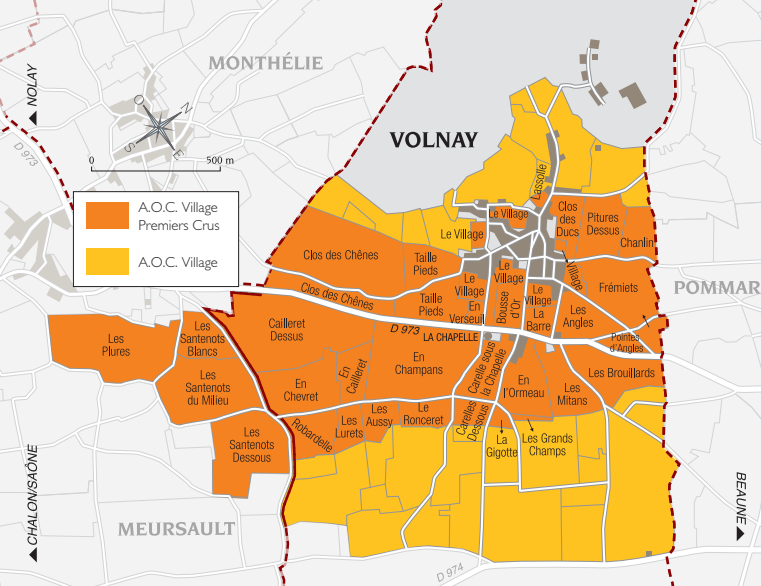
## CARACTÈRES DES VINS

Apprécié depuis toujours pour sa finesse, sa sève et son bouquet, le Volnay est présenté souvent comme le vin **rouge** de Bourgogne le plus féminin. Certains terroirs nuancent ce portrait de façon plus corsée et vigoureuse, mais il est vrai qu'il laisse sur la Côte de Beaune comme une trace de rouge à lèvres, l'empreinte d'un baiser... Rubis vif, grenat clair, ses arômes chantent la violette, la groseille, la cerise et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. À la franchise du goût, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : sa féminité veloutée va de pair avec une grande intensité aromatique, ce qui le prédispose aux plats sophistiqués à base de volailles patiemment rôties ou laquées. Elles se laisseront submerger par ses arômes fruités et épicés. Mieux encore, notamment en Premier Cru, c'est au gibier à plumes qu'il s'intéresse, simplement rôti, ou alors en civet, lentement braisé. Dans ce cas, l'opulence et la texture charnue de ce grand vin feront des prouesses. Pour les plus aventureux, on pensera aussi à un beau couscous ou à un tajine à la viande ou à la volaille, voire aux deux. Son intensité lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.

Température de service : 14 à 16 °C.



## SITUATION

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants : du levant au sud-est. Ce vignoble est mis en valeur depuis des siècles. Les chevaliers de Malte, les abbayes Saint-Andoche d'Autun et de Maizières, le domaine ducal puis royal l'ont vendangé bien avant la Révolution. Sa typicité s'affirme dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle. Rouge et issue du Pinot Noir, cette Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 s'accompagne du Volnay-Santenots produit sur Meursault (limitrophe et en continuité de terroir comme terre à Pinot Noir).

## TERROIRS

Le calcaire oolithique peut être comparé au porphyre du Morvan. Rose, renfermant des grains d'un beau vert pâle, il supporte des bancs schisteux. En haut du coteau, un terrain très calcaire. Puis un calcaire blanc argovien en descendant la pente, léger et d'aspect crayeux. Plus bas, le calcaire bathonien est caillouteux, ferrugineux, rougeâtre. Le piémont est fait de sols plus profonds et graveleux. L'altitude : entre 230 et 280 mètres.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

## PRODUCTION

### Superficie en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**220 ha** (dont **132,54 ha** en Premier Cru)

### Récolte moyenne annuelle\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**8 497 hl** (dont **4 936 hl** en Premier Cru)

\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011

## CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Volnay : Pitures-Dessus, Lassolle, Clos des Ducs, Le Village, Clos de la Cave des Ducs, Clos de l'Audignac, Clos de la Chapelle, Clos du Château des Ducs, Clos de la Rougeotte, Frémiets-Clos de la Rougeotte, Clos de la Barre, Clos de la Bousse d'Or, Les Brouillards, Mitans, Les Angles, Frémiets, La Gigotte, Les Lurets, Robardelle, Caille sous la Chapelle, Le Ronceret, Champans, Les Caillerets, Les Caillerets-Clos des 60 Ouvrées, En Chevret, Taille Pieds, Clos du Verseuil, Clos des Chênes.

Commune de Meursault : Santenots.