



# VOLNAY PREMIER CRU LE RONCERET

*« Un vin  
élégant et  
concentré,  
reflet d'un  
beau  
climat »*

## CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Le Ronceret [ 0,2073 Ha ]

## CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce climat situé en contre-bas du premier cru Les Champans est composé d'un sol argilo-calcaire avec beaucoup de cailloux et peu de terre arable. La vigne, exposée sud-est, est agée de 35 ans et conduite en Cordon de Royat, une taille qui régule la vigueur et permet un palissage aéré.

## PRODUCTION

Environ 1200 bouteilles sont produites par millésime.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un égrappage, les baies sont mises en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid de 7 à 10 jours.

La fermentation alcoolique s'enclenche naturellement et, pendant cette phase, une dégustation quotidienne nous permet de raisonner les pigeages et les remontages. Après 2 à 3 semaines de cuvaison, le jus clair est entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 25% de bois neuf.

Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, la fermentation malo-lactique se fait naturellement en fûts. Après 16 à 18 mois d'élevage, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

## PROFIL GUSTATIF

Ce vin présente au nez une complexité de fruits avec une bonne intensité. En bouche, la délicatesse du fruit et une texture de tanins tendres voir minéraux confèrent à ce vin beaucoup de précision et un bon potentiel de vieillissement.

## HARMONIE GASTRONOMIQUE

On le conseille sur un jarret de veau aux olives ou un poulet de Bresse à la crème de morilles. La fraîcheur naturelle de ce vin accompagne également parfaitement un plateau de fromages.

