



VOLNAY

Ez Blanches

*« L'élégance
d'un Volnay,
couplée à la
minéralité
d'un Terroir
original »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Ez Blanches [0,3430 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce climat bénéficie d'une exposition sud-est sur les hauteurs de Volnay, dans la même veine que le premier cru Clos des Chênes. Le sol est constitué de marnes sableuses et d'une proportion de calcaire parmi les plus importantes de l'appellation. Il en résulte un vin très original par sa minéralité. Cette vigne est âgée de plus de 50 ans.

PRODUCTION

Environ 2000 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 ensuite 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, à la robe rubis limpide, présente au nez des arômes de fruits rouges frais et délicats. La bouche possède l'élégance de son origine et la minéralité tannique apporte de la longueur et de la fraîcheur.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Un vin qui s'harmonise parfaitement à un pot-au-feu de dinde ou une blanquette de veau.

