

VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS



Denominazione : Volnay 1er Cru

Località : Les Fremiets

Uvaggio : Pinot Nero

Superficie : 2 Parcelle

La vigna : Vigna impiantata nel 1980, da una selezione di pinot noir, innestato su portainnesto 161-49.

Il suolo: Calcareo- pietroso, a metà pendio della collina, esposizione sud-est, altitudine 250-260 metri.

Vinificazione: Le uve sono raccolte a mano e pressate, vengono diraspate all'85% e la fermentazione inizia rapidamente. La macerazione dura circa 12 giorni, con frequenti batonage. Non sono utilizzati gli enzimi di estrazione e la temperatura sale gradualmente a partire da 16-17 ° all'inizio della fermentazione, fino ad un massimale naturale di 28° C - 30° C.

Alla svasatura, vino di cantina e prima spremitura vengono assemblati, la sfeccatura dura per 2-3 giorni e quindi il vino viene messo in botti.

L'invecchiamento dura circa un anno, sarà realizzato con il 50% di botti nuove, di querce della foresta di Allier, abbastanza aromatiche e rispettose dell'eleganza del vino. Il vino viene quindi imbottigliato con una filtrazione molto leggera.

Alta arroccata sulla Côte de Beaune, stretta e ripida per lasciare tutta la sua tranquillità nel vigneto, Volnay è appoggiata alla piccola montagna di Chaignot, disegnando una leggera curva nella direzione generale dei pendii: da est a sud-est.

Questo vigneto è stato apprezzato per secoli. I Cavalieri di Malta, le abbazie di Saint Andoche di Autun e Maizières, il dominio ducale e poi reale lo raccolsero ben prima della Rivoluzione. La sua tipicità è stata confermata nel 18 ° secolo. Rosso e proveniente dal Pinot Nero, questa denominazione d'Origine Contrôlée fondata nel 1937 è accompagnata da Volnay-Santenots prodotta su Meursault

(confinante e in continuità di terroir come terra con il Pinot Nero).

Sempre apprezzata per la sua finezza, la sua linfa e il suo bouquet, la denominazione Volnay viene spesso presentata come il vino rosso più femminile della Borgogna.

Alcuni terroir sfumano questo ritratto in un modo più corposo e vigoroso, ma è vero che lascia sulla Côte de Beaune come una traccia di rossetto, l'impronta di un bacio ... Rubino luminoso, granato chiaro, i suoi aromi principali sono violetta, ribes rosso, ciliegia e con spezie invecchiate, selvaggina e prugna cotta. La sua concentrazione, la sua complessità sono espresse in modo delicato e sfumato. Alla franchezza del gusto, c'è una precocità che consente alla denominazione Volnay di aprirsi abbastanza presto. Fresco in attacco, caldo nel finale, persistente.

La sua vellutata femminilità va di pari passo con una grande intensità aromatica, che predispone la denominazione Volnay a piatti sofisticati a base di pollame pazientemente arrostito o laccato. Saranno sopraffatti dai suoi aromi fruttati e speziati. Meglio ancora, specialmente in Premier Cru, sono gli uccelli selvatici a cui è interessato, semplicemente arrostiti o in umido, brasati lentamente.

In questo caso, l'opulenza e la consistenza carnosa di questo grande vino della denominazione Volnay faranno prodezza. Per i più avventurosi, penseremo anche a un bellissimo couscous o un tagine con carne o pollame, o anche entrambi. L'intensità della denominazione Volnay gli consente di sposare formaggi con sapori forti.

Temperatura di servizio: da 14 a 16 ° C.