

VOLNAY - RONCERET

PREMIER CRU

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

L'appellation « Ronceret » se rapporte, en ancien français, à un roncier qui est un buisson de ronces. Cette parcelle se trouve sur un lieu, où autrefois, poussaient des plantes épineuses et des ronces.

Notre parcelle a été plantée tout en Pinot noir en 1958, elle fait 0.40 hectare et se situe en bas de coteau sous « les Champans ». Le sol y est profond et graveleux avec des calcaires bathoniens qui sont caillouteux, ferrugineux, et rougeâtres.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Il vient au nez avec une fleur entêtante : une pivoine éclose, très parfumée, qui s'effeuille et se complexifie à l'aération en glissant vers des notes de poivres de la Jamaïque et finalement une profondeur de fruit rouge.

La bouche est un bonheur classique : légère, moelleuse, et d'une bonne vivacité avec une finale enthousiasmante sur le cassis. C'est un Volnay avec du volume et de la poigne, un caractère chaleureux et gaillard.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.