

VOLNAY

VIEILLES VIGNES

Notre vin, est issu de quatre parcelles dans Volnay, totalisant 1,28 hectares de vignes. Ces quatre parcelles se touchent et se trouvent en bas du coteau, au sud-est du village. Les parcelles « les Aussy » et « Cros Martin » ont été plantées dans les années quatre-vingts et « les Echards » et « les Jouères » dans les années cinquante. Elles se trouvent juste en dessous de notre Premier Cru Volnay « Les Roncerets ».

Le terrain bénéficie d'une légère pente, sur roche mère calcaire recouverte par des argiles retenant l'eau. Le sol est constitué de limons superposés sur des alluvions anciens.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

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 -



Le nez est plus épicé que celui du Pommard, avec d'emblée des notes de clou de girofle et de poivres qui s'entremêlent dans les nuances de baies sauvages. Le fruit ressort progressivement de l'aération.

La saveur correspond aux arômes : le vin est joliment corsé, avec un grain de tanin croquant et une franche vitalité, c'est l'énergie de Volnay qui parle et le vin est à la fois construit et enlevé : molto vivace, comme disent les musiciens - il donnera le bon tempo aux meilleures volailles rôties.



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