

Nicolas Potel

Le Village de Volnay se situe au Sud de Pommard, entre deux collines qui lui offrent une protection contre les vents. Le village se situe sur l'un des plus hauts points de la Côte de Beaune.

On trouve *Volnay* au XII^{ème} siècle. L'origine du nom serait formé du radical celtique *Vol*, traduisant une notion de rondeur dûe à une position géographique.

La culture de la vigne y était présente à l'époque gallo-romaine. Au Moyen-Âge, Volnay était une résidence d'été des Ducs de Bourgogne. Les Ducs capétiens y venaient passer l'été et la période des vendanges. Hugues II y a fait construire en 1250 un château. Les Templiers possédaient des biens et des vignes sur Volnay qui passèrent au XIV^{ème} siècle à la confrérie du Saint Sacrement, fondée par Philippe le Hardi.

Nicolas est très lié à Volnay car il y est né et a fait ses premiers pas de vinificateur auprès de son père Gérard Potel au domaine de la *Pousse d'Or*. Après le décès de son père, Nicolas s'est installé à Nuits-Saint-Georges mais Volnay est resté un vin essentiel pour Nicolas.

Volnay 1^{er} Cru Les Pitures 2003

Sol : Calcaires durs et calcaires marneux.

Exposition : Sud-Est.

Altitude : 300 m à 330 m.

Le climat est situé à la limite avec Pommard, au dessus des Frémiets, à côté du Clos des Ducs.

Cela reste une référence sur les derniers millésimes pour Volnay. La combinaison altitude et terroir donne une complexité au vin. Ainsi que la culture biologique très bien menée par ce viticulteur de talent. C'est une vigne qui n'a pas souffert de la sécheresse, nous avons coupé les raisins nous-mêmes car le vigneron n'était pas prêt, et le raisin titrait déjà 14 % Vol le 23 Août. Rendement de 25 hl/ha, raisins très sains, vieux Pinot avec une belle sélection massale. Vinification de 21 jours, décuvage et pressurage verticale. Débourage de 5 jours, mise en fûts neufs à 100 %, soutirage en mars et mise en cuve en novembre. Mise en bouteille en janvier 2005.