

# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> Cru Les Pitures 2004**

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.

*Quel terroir, encore une fois Les Pitures impressionnent par leurs définition et puissance. Maturité approchant les 13,4 %Vol, bonne acidité et extrêmement aromatique. Petit rendement de 28 hl/ha. Lutte biologique pour cette vigne très bien menée par ce viticulteur de talent. Sols très pauvres sur la roche et sur marne blanche. La combinaison altitude et terroir sur marne blanche donne une complexité au vin. Vinification classique longue de 30 jours.*

*Elevage à 60 % en fûts neufs.*

*Mise en bouteille en 2006.*