

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.

Sol : Calcaires, sols ferrugineux et limons bruns.

Exposition : Sud, Sud-Est.

Altitude : 220 m à 380 m.

VOLNAY Vieilles Vignes 2003

La cuvée Nicolas Potel par excellence. Quel millésime que ce 2003! Les dix vignes de l'assemblage définitif rentraient entre 13,2° Vol jusqu'à 14 % Vol. Vendange fin Août, rendement allant de 12 hl/ha à 30 hl/ha, raisins très sains et d'une maturité incroyable. Cuvaison allant de 14 jours à 23 jours, pigeage et vendange entière. Pressurage très doux, sur pneumatique et verticale, puis débouillage de trois semaines. L'assemblage était réparti en 80% fût d'un vin, 10% fûts neufs et 10% de fûts de deux vins. Le vin a été soutiré en mars 2004 et puis mis en cuve en octobre, mis en bouteille en novembre 2004, 10% de la cuvée filtré, le reste brut. Superbe cuvée, très beaux tannins et couleur intense.

Dégustation du 18/11/2005 :

Robe grenat sombre à disque légèrement violacé. Nez concentré et profond de fruits noirs, cerise burlat, orange sanguine et fève de cacao grillée.

Attaque ample sur des fruits rouges et noirs, cassis, cerise à l'eau de vie. De la structure et de la fraîcheur. Vin avec beaucoup de matière et des tannins murs. Grande persistance aromatique et superbe longueur. Grand vin.