

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 2004

« La » cuvée Potel, qui est de plus en plus précise. En effet, nous avons intégré deux parcelles qui se trouvent au-dessus des Pitures, d'une moyenne d'âge de 50 ans, et qui amènent le côté roche à la cuvée. Cela faisait cinq ans que nous essayons de travailler avec ces deux vigneron, et enfin la voilà. Achat donc dans quatorze parcelles différentes, allant de 40 à 70 ans. Rendement de 25 hl/ha à 44 hl/ha et des moyennes de sucre superbes de 12,2 % Vol à 13,7 % Vol, ce qui donne un vin naturel de 13,2 % Vol.

Quel millésime ! Nous continuons à ne pas acidifier les vins et cette année pas de chaptalisation. Donc vin naturel avec un peu de SO₂.

Elevage à 30 % de fûts neufs pour cette année et le reste en fûts de 1 et 2 vins.

Mis en bouteille à l'automne 2005.

Dégustation :

Robe rubis sombre. Nez concentré et profond sur des fruits noirs et rouges. Bouche ronde, souple et pleine. Du très beau fruit. Grand vin droit et corsé. .