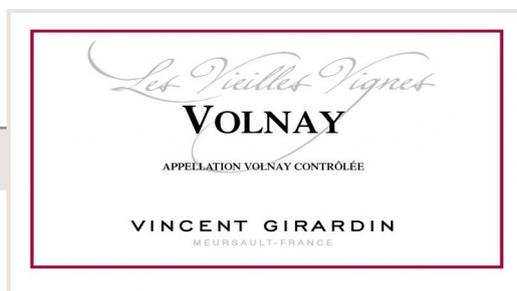


VINCENT GIRARDIN

Volnay "Vieilles Vignes"



AGE DE VIGNE

65 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur le village de Volnay, au Sud-Est du village. Principalement sur l'appellation « Les Blanchés », « Les Grands Champs » et les « Pluchots ».

Sol : le calcaire bathonien est caillouteux, ferrugineux, rougeâtre, sur des limons bruns.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Volnay associe noblesse, élégance et féminité. Rubis vif, grenat clair, ses arômes de violette, de groseille, de cerise et avec l'âge d'épices, et de pruneau cuit. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

METS

Il accompagne les gibiers à plumes rôtis ou en civet, un couscous ou un tajine à la viande ou à la volaille, voire aux deux. Les fromages aux saveurs affirmées.

Servir à 14°C.