



VOLNAY CLOS DES CHENES

La commune de Volnay est située au creux d'un pittoresque coteau, regardant Pommard au Nord et Meursault au Sud. Les vignobles de Volnay qui ne produisent que des vins rouges couvrent seulement 210 Ha dont 115 Ha pour 26 premiers crus, qui doivent être complétés par 21 Ha de 4 premiers crus de Meursault rouges, qui prennent l'appellation Volnay Santenots.

Au 16^{ème} siècle les vins de Volnay étaient déjà assez réputés et restaient particulièrement prisés de la Royauté Française. Après la disparition sous les murs de Nancy du dernier Duc de Bourgogne Charles le Téméraire, Louis XI confisqua immédiatement la récolte de Volnay 1477 et la fit transporter à son château de Plessis les Tours.

Les vins de Volnay sont caractérisés par leur exceptionnelle élégance et délicatesse qui varient avec la hauteur des vignobles sur les versants de la commune. Le tiers situé au plus bas de la pente produit le moins complexe et raffiné des Volnay à partir de sols profonds et humides. Les vignobles de premier cru commencent à mi-coteau, occupant des sols minces, riches en fer sur un fond rocheux et produisent des vins intenses, hautement colorés, richement parfumés et d'une complexité. La section la plus élevée du coteau est extrêmement calcaire, contenant parfois jusqu'à 50 % de calcium, et qui produit les Volnay les plus élégants et féminins.

Le vignoble du Clos des Chênes, appelé ainsi à cause des bosquets de chênes qui l'occupaient il y a longtemps, est le premier cru de Volnay le plus étendu, occupant 15 Ha ½ au plus haut de la commune.

Le Domaine Latour-Giraud est propriétaire de 26 ares de vignes près du sommet du coteau. L'argile contenue dans cette parcelle ajoute de la fermeté et du corps à la délicatesse caractéristique du vin, complétée par une moellosité soyeuse au palais et de charmantes notes boisées dans le bouquet.

Gastronomie : se consomme avec des volailles, des viandes grillées

Température de service : 16°

Consommation : une douzaine d'années