

CLOS DE LA BOUSSE D'OR PREMIER CRU - MONOPOLE

Appellation : Premier Cru, clos, monopole

Superficie : 2.13 hectares

Situation : Parcelle ceinturée d'un mur de pierre et plantée sous la mairie de Volnay.

Orientation : Est

Sol : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien.

Cépage : 100% Pinot Noir

Années de plantation : 24% en 1958, 16% en 1967, 19% en 1970, 21% en 1974, et 20% en 1991.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Robe sombre rubis foncé, nez très riche de fruits noirs, complété par un boisé élégant ; bouche grasse avec une complexité aromatique, des tanins fermes sans dureté ; vin d'une grande classe et de longue garde.

