



Lucien Boillot et Fils, Chevrey-Chambertin (Bourgogne)

Volnay AC

Millésime	2022
Viticulteur	Lucien Boillot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire à la structure fine, parsemé de petits cailloux qui assurent un bon drainage de la parcelle. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont un maximum de 30 % sont neufs, et dure entre 16 et 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine par gravité, sans filtration ni collage.

Notre note de dégustation

Couleur pourpre. Au nez, un bouquet de petites fruits rouges et noirs, tels que fraises, cerises, cassis et myrtilles, se déploie. Il évolue vers des arômes de prunes cuites, de poivre, de notes animales, de sous-bois, de mousse et de champignons. En bouche, le Volnay se révèle très vif, bien structuré et se termine par une finale douce et ronde.

Lucien Boillot et Fils

Lucien Boillot est un grand nom de la Bourgogne qui pourrait pourtant vous être inconnu, car 85% de ses bouteilles sont destinées à l'exportation. Représentant de la sixième génération d'une famille de vignerons originaire de Volnay, Lucien s'installe en 1950 au cœur de Gevrey-Chambertin, où il commence à acquérir ses premières vignes sur des terroirs prestigieux de Premiers Crus. Dans les années 1980, le domaine prend son essor grâce à l'acquisition de nouvelles parcelles et à la transmission par son père des principales appellations de la Côte de Beaune. On parle alors de terroirs exceptionnels pour des vins d'exception, des deux côtés de la Côte, avec des parcelles situées notamment à Pommard, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges... Aujourd'hui, c'est Pierre Boillot qui succède à son père Lucien, pour qui «un grand vin est une libération». Un domaine à (re)découvrir absolument et à suivre de près, car comme vous l'avez peut-être remarqué, ses cuvées sont d'une rareté précieuse!



Convient avec

