



Monthelie Douhairet Porcheret



## Volnay 1er cru « en champans »

**Etymologie :** Champans indique tout simplement que ce champ est sur une pente.

**Situation :** dans la continuité des caillerets. Exposition Est, Sud/Est, des sols peu profonds avec beaucoup de Pierres.

**Production :** 3400 bouteilles.

### **Caractère :**

Apprécié depuis toujours pour sa finesse, sa sève et son bouquet, le Volnay est présenté souvent comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin. Les champans nuancent un peu ce portrait de façon plus vigoureuse, mais il est vrai qu'il laisse sur la Côte de Beaune comme une trace de rouge à lèvres, l'empreinte d'un baiser...

Rubis vif, grenat clair, ses arômes chantent la violette, la groseille, la cerise et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. La franchise du goût, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

### **Conseil du sommelier :**

Sa féminité veloutée va de pair avec une grande intensité aromatique, ce qui le prédispose aux plats sophistiqués

**Température de service :** 16° à 18°C

**Conservation :** Il atteint son apogée vers 6 ans et peut se conserver 10 ans et plus selon les millésimes.