

VOLNAY 1^{ER} CRU CHAMPANS 2024

Le nom "Champans" semble probablement venir de "Champ en pente" ou "sur une pente".



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Terroir situé à mi-pente et abrité du vent par le village. Sol marron calcaire avec assez peu d'argile, assis sur une dalle nacrée. La pente légère et la couverture de cailloutis permettent un bon drainage et une maturité homogène des raisins. Terroir de grande valeur.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 11,19 ha
Altitude : 250-260 m
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir
100% raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 15 jours de cuvaison
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)
13.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez subtilement équilibré entre les épices et les fruits rouges. En bouche, les tanins sont souples apportant une sensation veloutée et délicate. Un vin lumineux et élégant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un magret de canard délicatement cuit avec ses pommes de terre grenailles poêlées et sa sauce au poivre.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2028-2036

