WEIBELWEINE



Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Volnay 1er Cru «Les Caillerets» AC

Millésime	2023
Viticulteur	Lucien Boillot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Ce vignoble est situé sous le village de Volnay, sur un coteau orienté sud/sud-est. Les vignes poussent sur un sol argilo-calcaire à la structure fine, parsemé de petits cailloux, assurant ainsi un bon drainage de la parcelle. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un maximum de 30 % de fûts 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. Le domaine suit les principes de l'agriculture biologique, avec un travail traditionnel du sol, des rendements modérés et l'utilisation exclusive de levures indigènes.

Notre note de dégustation

Rouge rubis vibrant, allant vers un rouge grenat clair. Ses arômes rappellent la violette, le cassis, la cerise et, avec l'âge, des notes d'épices, de gibier et de prunes cuites. Sa concentration et sa complexité s'expriment de manière délicate et nuancée. Finale longue et intense.

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch