

VOLNAY

Appellation Village

TERRITOIRE

L'appellation : 87 ha 46 a.

HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Adossé à la petite montagne du Chaignot, il dessine un léger coude qui va du levant au sud-est. Depuis des siècles, les Chevaliers de Malte, les moines des abbayes Saint-Andoche d'Autun et de Maizières, les ducs et les rois ont fait sa notoriété.

Volnay se nommait Volenay en 1160. Le nom viendrait d'un patronyme latin *Volumnius* mais il pourrait aussi avoir une origine celtique avec *vol* qui évoque l'idée de rond, le village étant situé en effet dans un cirque.

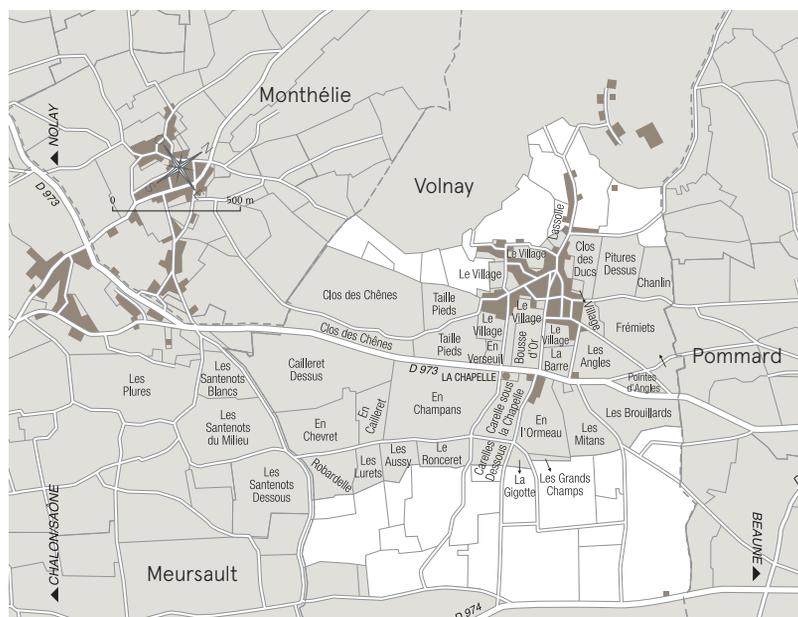
TERRITORY

Area of the appellation: 87 ha 46 a.

HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. Standing against the Montagne du Chaignot, it outlines a slight bend which stretches from the East to South-East. For centuries its renown has been established by Knights of the Order of Malta, monks of the Abbeys of Saint-Andoche d'Autun and Maizières, dukes and kings.

Volnay was called Volenay in 1160. It seems that the name comes from a Latin surname *Volumnius*, but it could also have a Celtic origin with the word *vol*, which alludes to the idea of round, the village being situated in fact in a corrie.



○ A.O.C. Village



VOLNAY

29

LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin provient de vignes entre 15 et 50 ans d'âge, situées au sud de Volnay dans les lieux-dits *Les Lurets* et *Les Cros Martin*, sous le secteur des premiers crus. Exposés à l'est et au sud-est et à une altitude 225 à 235 mètres, elles reposent sur un sol brun issu de l'altération de colluvions qui recouvrent les calcaires du Jurassique.

THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine comes from vines that are between 15 and 50 years old, situated in Volnay in the locality named *Les Lurets* and *Les Cros Martin*, under the Premiers Crus area. Facing East/South-East and at an altitude between 225 and 235 metres, they are planted on brown soil made of sediments overlying Jurassic limestone.



Albert Morot

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru la Bataillère aux Vergelesses (Monopole) - Vin blanc



La parcelle

Superficie : 0,67 ha
Cépage : Chardonnay
Sol : Calcaire sableux
Exposition : Sud / Sud Est
Localisation : Milieu de coteau
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Année de plantation : 2013

Culture de la vigne

Taille en guyot
Travail du sol par buttage et débattage puis labours
Protection biologique
Ebourgeonnage
Vendanges en vert et effeuillage

Vendanges

100 % manuelles en petites caisses
Tri à la vigne et à la cuverie

Vinification et élevage

Vinification

Pressurage à l'arrivée en cuverie, débourage puis entonnage
Fermentation en fûts de chêne français dont 30% neufs
Pas de levurage – levures indigènes
Un à deux légers batonnages/semaines

Elevage

12 mois en fûts de chêne français
Fermentation malo-lactique lente
Pas de soutirage

Mise en bouteilles

Par gravité sans collage ni filtration

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte

20 avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : +33 (0)3 80 22 35 39 - geoffroy@albertmorot.fr