

LES VOLNAYS du dessus de la colline sur terres blanches

**Des rouges
gracieux
et élancés**

Sur le haut de la colline de Volnay, les sols blancs donnent des vins plus fermes, plus précis mais aussi très élégants. On peut ici parler de minéralité. Les vins ont cette solidité accrue qu'ils puisent dans la roche marno-calcaire qui demande du temps pour se fondre. Ils sont fins mais tendus. Le Premier cru Taillepié du domaine Roblet-Monnot illustre bien ce caractère gracieux et élancé mais en même temps ferme.

**13/20
DOMAINE
MICHEL LAFARGE**

1^{er} cru Clos des Chênes
Très délicat qui mêle des bois et une touche d'orange. La bouche en



Clos des Chênes de Christophe Vaudoisey : un volnay tendre et souple.

apesanteur, gracieuse et déliée, paraît peu charnue mais avec un joli soyeux et une finale saline relayée par un fruit légèrement sucré. Magistral ! 145-155 €

**17,5/20
DOMAINE
ROBLET-MONNOT**

1^{er} cru Taillepié
Nez chocolaté. La bouche est sculptée en profondeur, avec du volume, un fruit gras et mûr, persistant. Il faut préserver ce fruit jusqu'à la mise en bouteilles. 95 €

**17/20
CHRISTOPHE VAUDOISEY**

1^{er} cru Clos des Chênes
Le nez somptueux sent l'orange, avec une touche florale. La bouche livre des tanins souples avec un grain fin et un fruit mûr. Une lecture tendre de ce terroir. 30 €

**16,5-17/20
DOMAINE LAURENT &
KAREN BOUSSEY**

1^{er} cru Les Taillepiés
Cette cuvée exprime toute la grâce que l'on recherche dans un grand volnay malgré sa faible épaisseur. 30 €

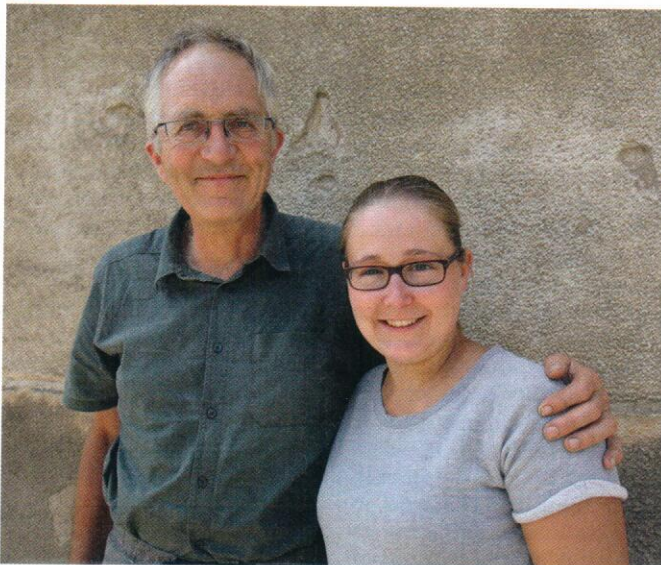
**16,5-17/20
DOMAINE
ROBLET-MONNOT**

1^{er} cru Pitures-Dessus
Doux, gras et plein, son fruit ample et onctueux est étoffé par des tanins mûrs et souples. Un vin charnel, à la jolie dynamique de bouche. 75 €

**16,5-17/20
JOSEPH DROUHIN**

1^{er} cru Clos des Chênes
Malgré sa densité, ses tanins restent souples et enrobés par une belle masse de fruit. Ce beau classique allie générosité et gourmandise. 75,70 €

Domaine Michel Lafarge
**Des volnays somptueux,
égrappés à la main !**



Frédéric et Clothilde Lafarge, père et fille, travaillent en harmonie.

Frédéric Lafarge dirige depuis 1978 ce domaine familial implanté à Volnay. Avant lui, son père travaillait les vignes sans jamais utiliser de produits chimiques. Afin de prolonger cet esprit, Frédéric Lafarge choisit la biodynamie en 1997. Clothilde, sa fille, le rejoint en 2018 pour assurer la relève. Père et fille travaillent en harmonie. Ils produisent des volnays somptueux grâce à des vinifications douces et beaucoup d'efforts : ils vont jusqu'à égrapper les raisins à la main ! « On vendange en dégustant nos baies. Nous recherchons l'équilibre et une maturité parfaite. En 2017, on a dû fractionner nos vendanges car, avec le réchauffement, il faut savoir récolter le bon jour », confie Frédéric Lafarge. R. P.

**16-16,5/20
BITOUZET-PRIEUR**

1^{er} cru Taillepiés
Nez plus épicé que fruité. Souple, plus en allonge qu'en volume, son fruit est mûr et d'une grande fraîcheur. 48 €

**16-16,5/20
VINCENT GIRARDIN**

1^{er} cru Les Pitures
Sa douceur d'attaque contraste avec un fruit légèrement plus

acidulé. Une belle dynamique et un joli grain fin pour ce beau vin complet. 54 €

**15,5/20
DOMAINE
HENRI & GILLES BUISSON**

1^{er} cru Chanlin
Le nez est marqué par une forte réduction. On découvre un milieu de bouche très souple mais avec un fruit, vif et mûr, très persistant. 52,80 €