

Domaine Pierre Vincent - Volnay Ez Blanches Rouges - 2023 - rouge



Au cours des années qu'il a passé à vinifier les nombreux crus et grands crus du Domaine de La Vougeraie, Pierre Vincent nous a montré qu'il était un des plus grands stylistes contemporains du pinot bourguignon, toujours à la recherche d'épure, d'harmonie et de justesse. Passé ensuite chez Leflaive, il s'est bien sûr concentré sur le chardonnay mais il n'a jamais oublié le plaisir intense qu'il avait à faire naître de grands rouges. En lançant aujourd'hui son propre domaine, il peut à nouveau laisser parler son talent dans les deux couleurs et c'est heureux !

Cette cuvée parcellaire Ez Blanches est issue d'une micro-parcelle de 0,34 hectare, plantée de vieilles sélections massales de pinot fin en 1959. Elle occupe des sols de marnes blanches, très calcaires. Le climat porte d'ailleurs le nom ancien que l'on pourrait traduire par « En les terres blanches », en référence à cette nature de sol si particulière. La vigne bénéficie d'une bonne exposition au Sud-Est. Ici, les raisins sont souvent millerandés, gage de belles concentrations.

Comme toujours avec Pierre, la vinification met en valeur la pureté du fruit et la finesse de texture. Pour cette cuvée, il a intégré environ 50 % de vendange entière. Après une macération pré-fermentaire à froid, la cuvaison s'étend sur quinze jours environ, pendant lesquels on triture très peu les raisins, pour éviter tout excès d'extraction. L'élevage s'étend ensuite sur dix-huit mois en fûts de chêne, avec environ 20 % de bois neuf, avec un seul soutirage à mi-parcours. Le vin finit ensuite de s'harmoniser en cuve pendant quelques mois supplémentaires.

Le nez s'ouvre sur un bouquet dense et raffiné de mûre sauvage, de cerise fraîche et de prunes rouges. On distingue aussi la fraîcheur acidulée d'une framboise juste cueillie. Il s'enrichit ensuite de notes plus épicées de poivre blanc, de bâton de réglisse et d'une touche tonique évoquant le zest d'une orange. À l'aération, le vin gagne en complexité, avec l'affirmation d'une dimension florale autour de la violette, des pétales de rose. L'empreinte minérale apporte un subtil voile crayeux, poudré.

En bouche, la matière est séveuse, souple et structurée à la fois, animée par des tanins d'une grande finesse, à la texture soyeuse et caressante. La trame acidulée apporte de la tension et souligne l'éclat du fruit, tandis que des nuances minérales et épicées prolongent le plaisir. La finale, persistante et précise, mêle harmonieusement fruits rouges acidulés, pierre frottée et réminiscences florales.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Volnay Ez Blanches de grande classe s'accordera idéalement avec une cuisine délicate mais savoureuse. Dans sa jeunesse, on l'appréciera sur un filet de canette aux épices douces ou une terrine de gibier subtilement assaisonnée. Après quelques années de garde, il révélera toute sa profondeur aux côtés d'un faisan rôti aux champignons, d'un perdreau braisé ou d'un agneau de sept heures.

Copyright 2026 - Terres de rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Volnay Ez Blanches Rouges - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : dense et raffiné : mûre sauvage, cerise fraîche, prunes rouges, framboise juste cueillie, poivre blanc, bâton de réglisse, zeste d'une orange, violette, pétales de rose, subtil voile crayeux, poudré.

Bouche : matière séveuse, souple et structurée, tanins d'une grande finesse à la texture soyeuse et caressante, trame acidulée, nuances minérales et épicées. Finale persistante et précise, entre fruits rouges acidulés, pierre frottée et notes florales.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, sur un filet de canette aux épices douces ou une terrine de gibier subtilement assaisonnée. Après quelques années de garde, aux côtés d'un faisan rôti aux champignons, d'un perdreau braisé ou d'un agneau de sept heures.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Carafage bienvenu



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay

Cépage : pinot noir

Culture : en conversion biologique et biodynamique