

VOLNAY 2022

Domaine Parigot



Situation : Propriété familiale depuis quatre générations, le domaine Parigot est situé à Meloisey et s'étend sur une quinzaine d'appellations réparties sur sept communes différentes. Il représente aujourd'hui une superficie de 18.5 hectares. Aujourd'hui dirigé par Alexandre Parigot, qui a repris le domaine de son père Régis. Optant pour une culture raisonnée, et cherchant à établir des vins proches de leur terroir.

Le Domaine Parigot est aujourd'hui une référence pour tout amateur de Pommard, la maîtrise du Pinot Noir est ici simplement extraordinaire. Les millésimes sont chaque année de plus en plus attendue et il devient difficile de trouver certains de leurs vins.

Encépagement : Pinot Noir 100%.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandé (2h)

Potentiel de Garde : 2026-2030.

Observations : Quand on goûte ce Volnay, on se dit qu'Alexandre a parfaitement compris l'essence même de ce terroir, nous livrant un vin élégant et vertical, comme ciselé dans la roche et porté par un fruit doux et voluptueux, qui s'équilibre à merveille avec cette trame minérale.

Le nez s'ouvre sur une véritable explosion de petits fruits rouges et noirs entremêlés. La roche évoque la mine de crayon. Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de gagner en élégance aérienne. La bouche n'est pas en reste et se révèle particulièrement gourmande, gorgée de saveurs de confiture de framboises et de cerises, mêlées à une empreinte des sols évoquant maintenant le cuir et la terre retournée.

Quelques accords : perdreau aux cerises et champignons sauvages, magret de canard aux fruits rouges...

