# VOLNAY PREMIER CRU

## Climat Carelle sous La Chapelle

### TERRITOIRE

L'appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 3 ha 73 a 15 ca.

### TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 3 ha 73 a 15 ca.

### HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Le village est perché, étroit et pentu sur la Côte de Beaune. Depuis des siècles, on dit que la joie était la devise des vins délicats de Volnay. Voilà sans doute pourquoi le sombre Louis XI se fit expédier en 1477, toute la récolte des Volnay de l'année. Il avait certainement su en deviner les qualités de bonne humeur et de jouvence.

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.

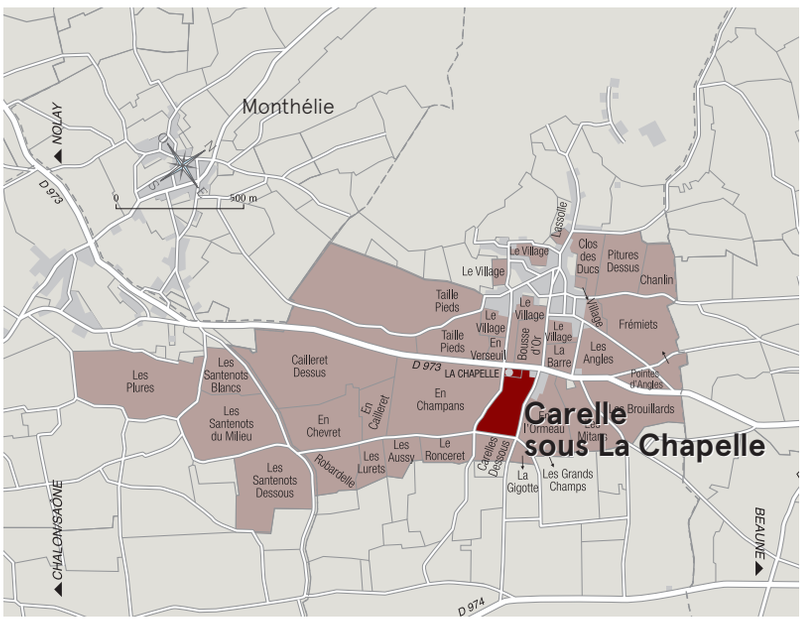
*Carrelle sous la Chapelle* viendrait du latin *quadrus* et de l'ancien français *quarrel* qui signifie carré. La forme de la parcelle se rapprocherait donc d'un carré.

### HISTORY AND ETYMOLOGY

The village is perched, narrow and steep on the Côte de Beaune. For centuries, it is said that joy was the motto of the delicate wines of Volnay. This is without a doubt why the grim, Louis the 11th, acquired the entire annual production of Volnay in 1477. He most certainly recognized its cheerful and rejuvenating qualities.

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.

It is thought that *Carrelle sous la Chapelle* comes from the Latin word *quadrus* and the old French word *quarrel*, which means square. So it appears that the shape of this plot of vines resembles a square.




A.O.C. Village Premier Cru

Climat

### LE MILLÉSIME 1997

Un bon millésime. Le gel a sévi de Noël au 17 janvier, favorisant ainsi le repos de la vigne tout en la préservant de maladies. Un soleil sans excès de chaleur a accompagné les vendanges à partir du 19 septembre, ce qui a maintenu un bon équilibre sucre-acidité des raisins. La richesse des moûts était comprise entre 12 et 14° naturels. Ce millésime 1997 a donné des vins accessibles au fruité de bonne intensité, avec une texture veloutée et souple.

### THE 1997 VINTAGE

This is a good year. A spell of frost from Christmas through to the 17th of January, allowed the vine to rest, all the while preserving it from diseases. As of the 19th of September, the harvest was picked under warm sunny skies – conditions maintaining a good balance between the fruit's sugar and acidity. The richness of the must was situated between 12 and 14°. The 1997 vintage produced fruit-driven accessible wines, with a velvety and supple texture.