VOLNAY PREMIER CRU

Climat Les Santenots

TERRITOIRE

L'appellation : 132 ha 54 a.
Le climat : 15 ha 64 a 83 ca.

TERRITORY

Area of the appellation: 132 h 54 a.
The *climat*: 15 ha 64 a 83 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.

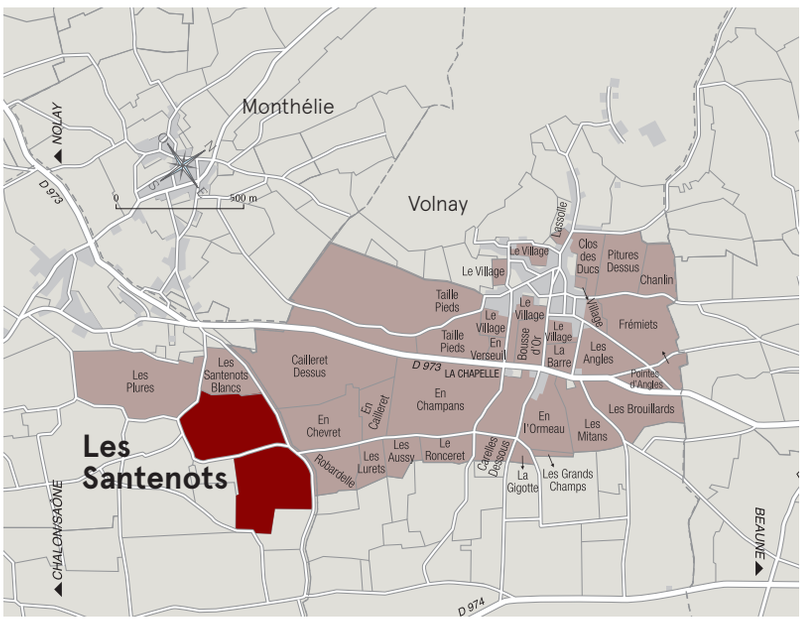
Santenots pourrait venir d'un patronyme de propriétaire.

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 rejutvenating 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.

Santenots may come from an owner's surname.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat

LE MILLÉSIME 1993

Un très beau millésime pour les vins rouges malgré une année capricieuse avec un mois de mai pluvieux, un mois de juin très chaud avec des pluies orageuses abondantes qui durèrent en juillet. À la mi-juillet, une période de sécheresse s'est installée freinant la maturité jusqu'à début septembre où la pluie enfin arrivée favorisa une bonne maturité des raisins en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté autour du 20 septembre. Les rouges avaient de la puissance et des tanins solides pour une très longue garde.

THE 1993 VINTAGE

This is a very nice vintage for red wines, despite being a difficult year, with a rainy month of May, a very hot month of June with plenty of storms, that continued in July. But as of mid-July, drought-like conditions, slowed down the ripening of the vineyard, until the beginning of September, when the rain finally arrived, thereby allowing the grapes to perfectly ripen. The harvest began, more or less on the 20th of September. The reds were powerful with strong tannins, and therefore well adapted to ageing.