

Fanny Sabre Volnay

Producent & vinmakare: Fanny Sabre

Klassifikation: Appellation Volnay
Contrôlée

Druvsort: 100 % Pinot Noir

Vitikultur: Druvorna kommer från i
genomsnitt 50-åriga stockar som växer i
lera och kalksten.

Vinifikation: Skördad för hand (såklart!)
och allt selekteras noggrant i vingården
så bara de bästa druvorna hamnar i
pressen. Druvorna jäser semi-carbonique
jäsning i ståltank under 4-5 dagar innan
de pressas försiktigt och förs över på
använda neutrala fat där vinet jäser
klart inom loppet av ca 2 veckor. Vilar
vidare 12 månader på samma fat innan
buteljering.

Övrigt: Redan som 20-åring blev Fanny
hemkallad från sina juridikstudier i
Paris. Hennes far gick hastigt bort och
som det äldsta barnet landade ansvaret på
henne att driva vingården vidare som
etablerades 1980. Till en början tog de
hjälp av Phillippe Pacalet och tack vare
han konverterade de till biodynamiska
arbetsmetoder i vingårdarna. Under tiden
utbildade Fanny sig och från 2005 tog hon
själv över arbetet med de ca 4,5 ha som
hon äger idag. Hennes källare ligger i
Pommard, där hon även driver ett litet
café. De flasta vingårdarna hittar man
runt Beaune, Pommard, Volnay och
Meursault.

Etiketterna signeras numera Michel
Tolmer.

