



**Producteur :** Nicolas Potel

**SAQ (CCNP) :** 11575715

**Couleur :** Rouge

**Format :** 1.5L

**Prix :** 46.25 \$

---

**Appellation :** Bourgogne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Nicolas Potel

**Géologie du sol :** argilo-calcaire des bas de Pommard

**Superficie :** 1,2 hectares

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 35

---

**Vinification :** traditionnelle

**Élevage :** en fût

---

**Aspect visuel :** rouge cerise brillant

**Aspect gustatif :** structure tendre et fraîche, des tannins assouplis.

**Aspect olfactif :** nez typé pinot sur les fruits rouges

---

**Accord vin et mets :** plats simples; grillades, boudin, pot-au-feu

**Conservation :** 3 à 4 ans

---

---

### Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vignerons partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Sep 2021

Parvenir à assurer un bon verre de bourgogne sous la barre des 25\$ est en soi un exploit aujourd'hui. Quelques millilitres de beaux gamays dans l'assemblage entraîneraient-ils un prix à la baisse? Question de

---

perspective. Toujours est-il que cette cuvée friande, nette et très pinot relève déjà le défi. Servir frais, généreusement!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/629493/le-rouge>

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2021**

Issu d'un millésime solaire, ce beau pinot s'avère plutôt séduisant. Le nez dégage des arômes de fruit rouges épicés rehaussés d'effluves floraux. Tout en demeurant légère, cette cuvée Vieilles Vignes charme grâce à ses saveurs mûres, souples et coulantes. La volaille grillée ou le filet de saumon au barbecue lui iront à merveille.

<https://lesconseillersduvin.ca/pinot-noir-vieilles-vignes-2019-bourgogne-nicolas-potel/>

**Natalie Richard, La Tribune, Sep 2020**

C'est toujours réjouissant de déguster des classiques comme le fameux pinot noir de Nicolas Potel, un vin issu de vieilles vignes à faible rendement, ce qui a pour effet de concentrer les saveurs et les imprimer du terroir d'exception des bas de Pommard où elles sont cultivées en biodynamie (sans certification). Voilà aussi une excellente option pour s'initier au pinot noir. Du côté de la France, la récolte s'annonce très bonne malgré que plusieurs régions aient connu une vendange plus précoce que jamais. Notamment en Bourgogne, où on presse un millésime élégant et fruité, à retenir parmi les grandes années, selon le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB).

<https://www.latribune.ca/le-mag/vin/des-vendanges-prometteuses-e894bb15185c1c98ad041c9d861cdd4f>