DOMAINE de MONTILLE

Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret

2022

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.85 ha
Production 5 000
Part de fûts neufs 30%
Alcool 13%

L'appellation

Idéalement située à mi- coteau, cette parcelle "Le Cailleret" se trouve dans le prolongement au nord du prestigieux Montrachet, en dessous du Chevalier-Montrachet et au-dessus du 1er Cru « Les Pucelles ». Sa situation géographique et la qualité de ses vins font de lui un grand Premier Cru. Son nom "Le Cailleret" fait référence aux terres pierreuses et caillouteuses. C'est en 1993 que le domaine devient propriétaire d'une parcelle de 0,85 ha, située au plus près du Montrachet.

Le vin et le style

Après un léger débourbage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraicheur et tension au vin.

Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

Le millésime

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.

Note de dégustation

Dès le premier nez, on est comme électrisé par un bouquet d'une grande pureté où se mêlent zeste et écorce de citron jaune, yuzu et petits fruits acidulés. D'une grande droiture, on apprécie la qualité des acides et la longueur en bouche, majestueuse. Il porte en son cœur autant de franche minéralité que de terroir.