

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.85 ha

Production 5 000

Part de fûts neufs 30%

Alcool 12,5%

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 débourage, 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 fraîcheur 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

Après 2022, voilà encore une année qui donne le sourire ! Sans aléa climatique majeur, avec un hiver doux et une magnifique floraison au printemps, 2023 n'a pas tardé à nous présager un volume de récolte généreux. L'été a été une mystérieuse succession de périodes de canicule et de fraîcheur, de sécheresse et de pluies, souvent orageuses. La récolte est allée au bout, avec des maturités différentes d'une parcelle à l'autre, faisant de 2023 une année qui révèle plus que jamais les spécificités de chaque terroir.

Nous avons entamé les vendanges le jeudi 31 août (soit 10 jours plus tôt que ce nous avions estimé au tout début de l'été), pour une durée de deux semaines. Vendangée aux aurores, la récolte est très belle, à la fois saine et abondante, en blanc comme en rouge. Les volumes ont favorisé un tri qualitatif permettant de sélectionner les plus jolies grappes. Les fermentations alcooliques sont parties sans aucune difficulté.

En blanc, 2023 signe une grande année, solaire et équilibrée. Les raisins, mûrs et sains, donnent des nez renversants de gourmandise avec un joli fruit. Les bouches sont aromatiques et harmonieuses, avec une fraîcheur agréable grâce à des vendanges relativement précoces.

Note de dégustation

Le Puligny-Montrachet Les Caillerets 1er Cru 2023 présente une légère réduction au nez, mais pas de quoi masquer la minéralité et l'énergie de ce vin. La bouche est bien équilibrée et légèrement épicée, avec un fin fil d'acidité, restant vive avec des touches de fruits tropicaux en finale. Il y a là le potentiel d'un grand Puligny en devenir.

Dégustation optimale: 2026-2045 | Note: 92-94 | Neal Martin, VINOUS