DOMAINE de MONTILLE

Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.85 ha
Production 2 485
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

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

Le Puligny-Montrachet 1er cru Le Cailleret dévoile un nez particulièrement ouvert sur les agrumes et la pierre à fusil. La bouche est pure et éclatante avec des notes de pamplemousse, de tilleul, d'amande et de citron confit, et une acidité à la prestance et l'allonge dignes d'une reine.