

PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU « LE CAILLERET » 2010

Domaine de Montille

COULEUR :	Blanc
CEPAGE :	Chardonnay
MILLESIME :	2010
SURFACE :	0.85 Hectare
PRODUCTION :	335 caisses (12x750ml)
% FUTS NEUFS :	15%
ALCOOL :	13% VOL
PH :	3.13



L'appellation

Idéalement située à mi-coteau, cette parcelle de Puligny-Montrachet Premier Cru "Le Cailleret" se trouve juste dans le prolongement au nord du prestigieux Montrachet à la même altitude, en dessous du Chevalier-Montrachet et au-dessus du 1^{er} Cru « les Pucelles ». Sa situation et la qualité des vins justifient pleinement son classement en Grand Premier Cru et pour beaucoup d'amateurs c'est un Grand Cru.

Son nom "Le Cailleret" fait référence aux terres pierreuses et caillouteuses sur lesquelles est plantée la vigne à cet endroit du coteau. Notre Premier Cru Puligny Cailleret du Domaine date de 1993, cette parcelle de 0.85 ha est le plus proche possible du Montrachet.

Il faut environ 4 à 8 ans pour que ce cru s'épanouisse vraiment.

« Toujours à la hauteur, ce vin est extrêmement complet, racé et presque aristocrate. C'est le vin blanc du domaine que je préfère » Alix de Montille

Les vins, le style

Nos vins sont réputés pour leur grande pureté aromatique, nous privilégions toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance et l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, de leur appellation en général et de leur terroir en particulier. Les méthodes culturales employées contribuent à cette personnalisation recherchée et la vinification doit fuir tous les excès et rechercher au contraire le point d'équilibre ou le terroir bourguignon trouvera toute la place qu'il lui revient.

Les vendanges sont entièrement manuelles et grâce à l'utilisation des pressoirs pneumatiques, nous pouvons moduler nos presses en fonction de la qualité du raisin et du profil du millésime. Après un léger débouillage, 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. Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

Le millésime

Nous avons commencé les vendanges le 18 pour finir au 30 septembre 2010.

Après un hiver rigoureux où le gel affecta certaines vignes provoqua la perte de certains jeunes plants, 2010 est né avec un peu de retard mais dans la douceur et même un printemps assez chaud. En revanche, la floraison n'a pas bénéficié d'un temps idéal et il en a résulté coulure et millerandage généralisé. L'été commençait bien avec une belle première quinzaine de juillet mais un temps maussade et frais jusqu'au début septembre, où la meilleure amie de la Bourgogne en septembre, la Bise, est venue nettoyer le ciel, pour que le soleil brille dans une ambiance sèche et fraîche.

2010 est un grand millésime en blanc qui allie la générosité, la chair et l'acidité, la minéralité. Les nez sont mûrs avec quelques notes exotiques, des touches florales sur un fond d'agrumes. Les bouches ont sapides, charnues, assez puissantes avec beaucoup de substance mais heureusement, le niveau élevé d'acidité équilibre remarquablement les vins. Les vins se livrent bien dès maintenant même si les meilleures cuvées (Puligny Cailleret et Corton Charlemagne) gagneront à patienter environ 7 à 10 ans.

Notes de dégustation

-This is cool, airy, elegant and lacy with ultra-pure aromas of lemon, grapefruit, wet stone, pear and the plenty of floral influence that complements well the intensely mineral-driven, delineated and powerful medium-bodied flavors that culminate in a focused, linear and overtly austere finish. This is a very serious effort that will need most of the next decade to arrive at its peak. Allen Meadows