



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS 2019

"Caille" exprime la roche, le caillou. Caillerais est présent à Chassagne-Montrachet, à Puligny-Montrachet, à Nuits Saint Georges et à Volnay. "Ret" est relatif au côté noble du terroir.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entraînant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Partie haute du village de Meursault, contre le village de Volnay. Bonne exposition Sud/Sud-Est

Vigne unique plantée en 1985

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Installé sur des calcaires cassés sous forme de laves. Sol très filtrant mais peu profond.

Surface : 14,03 ha

Altitude : 280-300 m

Age moyen des vignes :

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (fûts de 1 vin)

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Caractère pierreux, voir pierre à fusil. Style plutôt en finesse et en légèreté. Très bonne capacité de garde.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com