



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS 2017

"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

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Partie haute du village de Meursault, contre le village de Volnay. Bonne exposition Sud/Sud-Est. Installé sur des calcaires cassés sous forme de laves. Sol très filtrant mais peu profond.

Vigne unique plantée en 1985
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Calcaire
Surface : 14,03 ha
Altitude : 280-300 m
Age moyen des vignes : 32 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts

13,5% 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 : 2022-2026

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