

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CAILLERETS 2022

"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

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

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 : 1,03 ha

Altitude : 280-300 m

Age moyen des vignes : 37 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin au nez ouvert et expressif. Les fruits à noyaux telle que la pêche viennent délicatement parfumer ce vin avec des touches d'eucalyptus et de réglisse. En bouche le fruit apporte ampleur et sapidité sur la finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une pintade fermière aux épices, écrasé de pommes de terre, une blanquette de veau ou L'Ami du Chambertin

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2031

