

MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CAILLERETS 2024

"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

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

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 viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Calcaire
Surface : 1,03 ha
Altitude : 280-300 m
Age moyen des vignes : 38 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% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin équilibré, aux délicates notes de fruits secs. La bouche, harmonieuse et précise, se distingue par un bel équilibre et une agréable fraîcheur.

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 : 2027-2036

