

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



En ce qui concerne le **millésime 2012**, il s'agit d'un millésime rare de par sa quantité due à la nature. Il réunit toutes les qualités organoleptiques, avec beaucoup d'équilibre, beaucoup de concentration. Le millésime 2012 a un grand potentiel de garde.

- **Vignobles** : Les vignes ,d'où sont issus les raisins servant à produire ce vin, sont situées dans l'aire d'appellation Puligny Montrachet 1^{er} Cru sur la commune de Puligny Montrachet. Cette commune se situe au Sud de la Côte de Beaune. Le sous-sol est argilo-calcaire et le sol est surtout constitué de cailloutis. Le sol est constitué de différentes couches de calcaire ; comblanchien, callovien, bathonien supérieur et moyen. L'âge moyen des vignes est de 55 ans. Le chardonnay est l'unique variété utilisée. D'un point de vue culturel, les vignes sont basses, la taille s'effectue en Guyot et divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendanges vertes) sont réalisés au cours de l'année. Les vignes sont en propriété. La parcelle se situe près des grands crus blancs, et notamment du Montrachet.
- **Techniques** : Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins sont mis entiers dans le pressoir. Les jus ont été extraits à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Par la suite, ceux-ci ont subi un débouillage statique de 24 à 36 heures à basse température. Les moûts ont été mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où s'est déroulée la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique puis l'élevage. Celui-ci a duré 16 mois, période durant laquelle on a réalisé quelques batonnages. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts a été assemblé en cuve puis collé. Une légère filtration a précédé la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime.

- Rendement : 40 Hl/ha
- Aspect gustatif : Vin à grande maturité avec beaucoup de puissance, de finesse et d'élégance. Arômes de fleurs blanches.
- Association mets vin : poissons, crustacés, viandes blanches
- Température de service : 12° C