



VOLNAY LES CAILLERETS

Premier Cru
2009

Parcelle

Appellation : VOLNAY
Premier Cru Les Caillerets
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 0,40 ha
Age de la vigne : 25 ans
Exposition et altitude : Sud Est haut de coteau
Couleur : rouge

Terroir

"Les Caillerets" sont de petites pierres dans les vignes qui sont très utiles au drainage du sol et à la réflexion de la lumière. Le pinot noir se plaît particulièrement sur ce sol argilo-calcaire avec des sous sols très calcaires.



Dégustation

Ce vin présente un très joli velours et de la matière. Les tanins sont serrés dans sa jeunesse, surtout en fin de bouche. Il mérite d'être oublié en cave 5 à 10 ans.

Millésime

Un maître mot pour ce millésime : MATURE. C'est un millésime qui nous a apporté les degrés les plus élevés jamais réalisés jusqu'alors. Les Savigny comme les Pernand et les Corton sont à plus de 13,5°. On n'en croyait pas nos yeux (rivés sur le mustimètre) à la vendange. Fort heureusement mais aussi largement du à la Biodynamie, les acidités n'ont pas flanché. Nous avons donc là des vins d'une forte intensité colorante, les nez sont déjà très ouverts sur les 1ers crus qui sont charmeurs et suaves au palais. Le plaisir à la dégustation est immédiat. Pourtant on aimerait garder ces vins longtemps pour que la richesse cède la place doucement à la finesse et la complexité.

Des très grands rouges de longue garde (+ de 10 ans) ; des blancs gras, riches et onctueux à boire dès maintenant et dans les 5 à 8 ans qui viennent.