



Certainement la plus belle parcelle des Caillerets, climat emblématique de Volnay.

Definitively the most beautiful parcel of Caillerets, Volnay's emblematic climate.



**Appellation** : Premier Cru, clos, Monopole  
**Superficie** : 2,39 hectares  
**Situation** : Parcelle ceinturée d'un mur de pierres sèches et plantée au sud du village, à la limite de la commune de Meursault.  
**Orientation** : Au levant, est, altitude 270 à 290 m.  
**Sol** : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien.

**Cépage** : 100% Pinot noir  
**Années de plantation** : 8% en 1954, 44% en 1956, 15% en 1982, 16% en 1983 et 17% en 1987.  
**Vignoble** : culture biologique et biodynamique  
**Vinification** : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.  
**Élevage** : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation** : La robe est profonde et brillante ; nez très concentré légèrement figué ; une bouche équilibrée et bien charpentée en finale.



**Appellation** : Premier Cru, clos (walled vineyard), Monopole (exclusivity).  
**Area under vine** : 2.39 hectares  
**Location** : Dry walled vineyard located in the south of the village, at the edge of Meursault.  
**Sun exposure** : East. Altitude 270 to 290 meters.  
**Soil** : Subsoil of Argovian limestone marl with Bathonian clay-limestone scree in places.

**Grape varieties** : 100% Pinot noir.  
**When planted** : 8% in 1954, 44% in 1956, 15% in 1982, 16% in 1983 et 17% in 1987.  
**Vineyard** : organic and biodynamic culture  
**Winemaking** : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.  
**Ageing** : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.

**Tasting notes** : the color is deep and brilliant, the nose very concentrated and slightly « figué », a well balanced and structured mouth in final.