



Citation « Qui n’a pas de vignes en Caillerets, ne sait ce que vaut le Volnay »

Quote « Whoever doesn’t have a vineyard in Caillerets, doesn’t know what Volnay is worth »



Appellation : Premier Cru

Superficie : 2,24 hectares

Situation : Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure, et d'un chemin sur le bas.

Orientation : Est

Sol : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité, et la richesse en éléments assimilables déterminée par le pourcentage d'argile.

Cépage : 100% Pinot noir

Années de plantation : 73% en 1976 et 27 % en 1989

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, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en amphore de 800 litres. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Nez ouvert exhalant des notes de fruits noirs ; bouche complexe sur le plan aromatique et très profonde ; vin équilibré et gras.

Appellation : Premier Cru

Area under vine : 2.24 hectares

Location : There is a stone wall along the upper part of the vineyard and a path along the lower part.

Sun exposure : East

Soil : Subsoil of Argovian limestone marl with Bathonian clay-limestone scree in places. The terroir is perfect for winegrowing for many reasons, such as the slope (good for drainage), gravel content (ensures permeability), and minerals found in the clay.

Grape varieties : 100% Pinot noir

When planted : 73% in 1976 and 27 % in 1989

Vineyard : organic and biodynamic culture

Winemaking : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented under temperature-controlled conditions. The cap is punched twice a day, and the wine stays on the skins for a total of 21 days.

Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in 800 liter amphora. 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 : Pronounced bouquet with hints of black fruit. Complex, intense flavours on the palate. Well-balanced, subtle, full-bodied wine.