



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. Altitude 260 à 270 m.

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



**Appellation :** Premier Cru

**Area under vine :** 2,24 hectares

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

**Sun exposure :** East. Altitude 260 to 270 meters.

**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 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 :** Pronounced bouquet with hints of fruits. Complex, intense flavours on the palate. Well-balanced, subtle, full-bodied wine.