

Volnay Les Caillerets

Ancienne Cuvée Carnot 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1775

Classée « Tête de cuvée » par le Dr Lavalée dès le classement de 1855, cette appellation est un parfait exemple de finesse, d'élégance et de grâce. La famille Carnot, qui en était autrefois propriétaire, est toujours référencée sur les bouteilles : « Ancienne Cuvée Carnot ». Le dicton parle de lui-même : « Celui qui n'a pas de Caillerets ne sait pas ce que vaut Volnay ». Il est issu d'un sol caillouteux et pauvre, mais produit un vin d'une élégance remarquable.

Profil de dégustation

Robe

Toujours profonde.

Nez

Dévoile une palette aromatique complexe allant de la violette délicate aux fruits rouges légèrement confiturés, complétée par une touche fumée apportée par le sous-sol.

Bouche

L'attaque est toujours ample. Le vin enrobe généreusement le palais, révélant une belle concentration qui ne devient jamais envahissante. La finale est à la fois délicate et éclatante. Les tanins, mûrs et charnus, soutiennent une expression aromatique dominée par les fruits rouges et des notes florales allant de la pivoine à la violette. Peu marqué par l'acidité, ce vin tire principalement sa structure de sa concentration et de sa profondeur.

Expertise

Vendanges : 4 & 8 septembre 2023

Cette parcelle est récoltée à plusieurs dates afin de préserver la maturité optimale de chacune de ses sous-parcelles. Une proportion de vendange entière apporte énergie, tension et complexité, tout en contribuant à de délicates nuances végétales. Les raisins sont récoltés manuellement en caisses de 13 kg puis font l'objet d'un tri minutieux réalisé par nos équipes.

Vinification

Une macération préfermentaire à froid (12°C) est réalisée durant les premiers jours de cuvaison. Elle est suivie d'une phase de fermentation et d'extraction, notamment par foulage. L'écouage intervient entre 12 et 20 jours après l'encuvage. Le pressurage est effectué à l'aide d'un pressoir vertical.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 40 %.
À l'issue de l'élevage, un soutirage manuel permet l'assemblage des différentes sous-parcelles.

Conservation

Les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales au sein de caves souterraines jusqu'à leur mise en marché.



Notes du vigneron

« Qui n'a pas de vigne en Caillerets ne sait ce que vaut le Volnay ». On reste toujours étonné à chaque millésime par sa délicatesse et le soyeux de ses tannins. C'est la définition « Volnay » par excellence, le plus délicat des Premiers Crus de Volnay.



Pinot Noir



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service

Volnay Les Caillerets

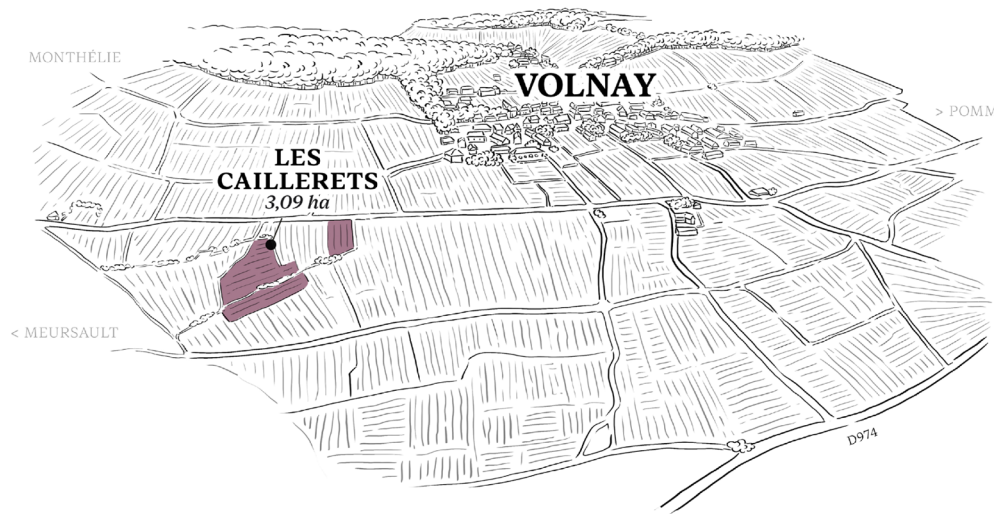
Ancienne Cuvée Carnot 2023

Premier Cru



Parcelle

Ce vin est avant tout un vin d'orfèvre, où chaque parcelle, récoltée et vinifiée séparément, apporte une dimension supplémentaire à la complexité de l'ensemble. Le nom « Ancienne Cuvée Carnot » joue un rôle essentiel dans la compréhension de ce vin. Cette grande famille avait parfaitement saisi l'importance des sous-parcelles et la richesse née de leur complémentarité.



Certification biologique et conversion biodynamique en cours



Est / Sud-Est
Exposition



3,09 ha / 14,33 ha
Surface

Sol

Deux terroirs distincts mais complémentaires s'expriment au sein d'un même climat. Les Caillerets Porte, la parcelle la plus septentrionale et la plus pentue, repose sur un sol calcaire qui apporte la finesse, la subtilité et la tension indispensables à l'équilibre de l'ensemble. À mi-coteau, Les Caillerets Travers, dont le nom fait référence à l'orientation sud-nord des rangs de vigne, bénéficie d'un sol argilo-calcaire qui confère profondeur, richesse, concentration remarquable et une touche de sécheresse caractéristique.



Argilo-calcaire
sur dalle calcaire

260m alt.



15%

Pente

Influence sur le vin

Le nom « Les Caillerets » fait référence aux chailles présentes dans le vignoble. Ces petits éclats calcaires, fragments de roche dispersés dans le sol, contribuent à sa grande légèreté. Ils confèrent au Volnay Les Caillerets un équilibre remarquable entre élégance et minéralité. Les notes fumées, qui s'expriment davantage dans les millésimes frais, trouvent leur origine dans l'ancien socle calcaire, comparable à celui que l'on rencontre en Côte de Nuits.

