

# VOLNAY LES CAILLERETS ANCIENNE CUVÉE CARNOT PREMIER CRU *Domaine*

1<sup>ÈRE</sup> PARCELLE DU DOMAINE

## ACQUISITION : 1775

Qualifiée de « Tête de cuvée » dès le classement de 1855 par le docteur Lavalley, cette appellation est un exemple même de finesse, d'élégance et de grâce. La parcelle de 3,09 hectares de ce Premier Cru d'exception a une valeur particulière pour la Domaine Bouchard Père & Fils, puisqu'il s'agit de sa première vigne acquise en 1775. La famille Carnot, qui en a été propriétaire, est toujours mentionnée sur les flacons : « ANCIENNE CUVÉE CARNOT ».

## LA DÉGUSTATION

LA ROBE est toujours **profonde**.

LE NEZ présente des arômes **complexes**, allant de la délicatesse de la **violette** à des **fruits rouges** légèrement **confiturés** puis un note **fumée**. C'est lié à son sous-sol.

EN BOUCHE, l'attaque est toujours **ample**. Elle garnit le palais et la concentration se ressent mais sans le submerger. Sa finale est **délicate** et **éclatante**. Les tanins sont mûrs et **enrobés**, le retour de fruit laisse apparaître les fruits rouges puis une sensation de **fleurs** allant de la **pivoine** à la **violette**. C'est un vin sans trop de définition acide, sa colonne vertébrale vient surtout de sa concentration, son extrait.

► Ce vin, toujours séduisant, a une capacité de vieillissement exceptionnelle. Bien-sûr, son approche en vin jeune est parfaite mais goûter un Volnay Les Caillerets après 15 ou 20 ans d'âge est toujours une révélation.



PINOT NOIR



GRANDE GARDE  
7 À 10 ANS  
ET +



SERVICE  
ENTRE 17°C  
ET 18°C

## COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

« *Qui n'a de 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.



## SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Cette parcelle est à récolter à différentes dates pour respecter la parfaite maturité de chaque sous-parcelles. Une part de vendange entière va apporter une énergie, un **léger végétal** qui donnera une tension et une complexité à l'ensemble. Récolté manuellement en caissette de 13kg puis trié minutieusement par les équipes.

VINIFICATION : 20 à 30% de vendanges entières. Macération à froid (12°) en début de cuvaison pendant quelques jours puis phase fermentaire et d'extraction avec pigeage. Décuvage après 12 à 20 jours. Pressoir vertical.

ÉLEVAGE : 16 à 20 mois en fûts de **chêne français**. Proportion de fûts neufs de 35 à 40%. Le reste constitué de fûts déjà avinés. Soutirage manuel en fin d'élevage pour assembler les différentes sous-parcelles.

VIEILLISSEMENT : Les bouteilles sont conservées dans **conditions optimales des caves souterraines** jusqu'à leur vente.

# VOLNAY LES CAILLERETS

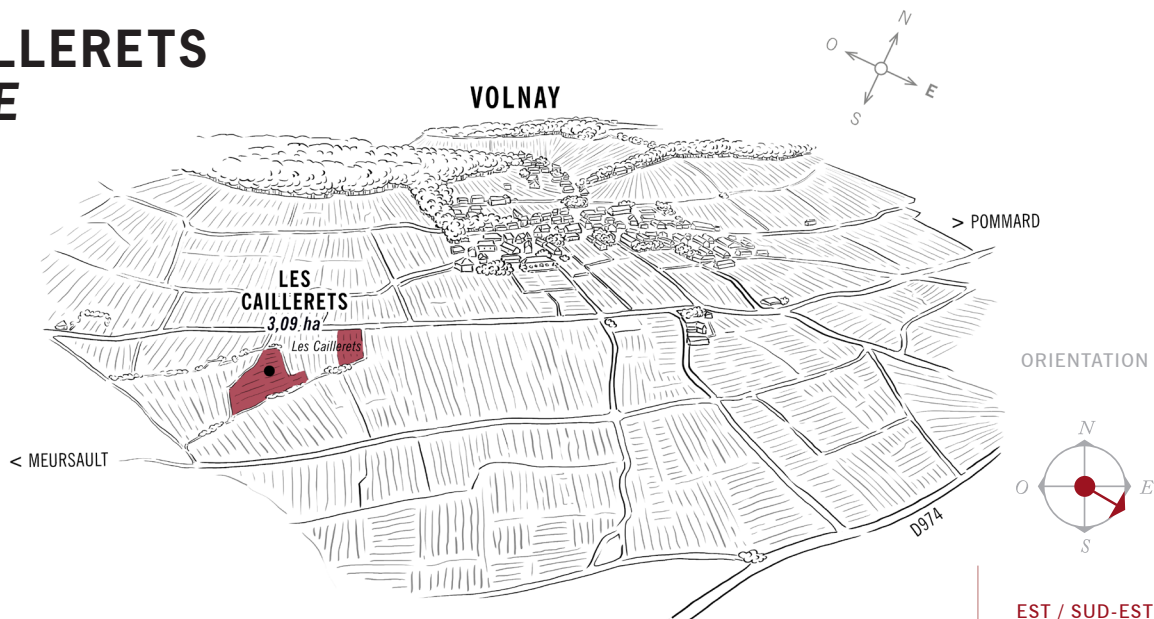
## ANCIENNE CUVÉE

### CARNOT

#### PREMIER CRU

#### Domaine

1<sup>ÈRE</sup> PARCELLE DU DOMAINE



#### LA PARCELLE

C'est un vin de construction, chaque sous-parcelle récoltée et vinifiée séparément apportera une complexité supplémentaire. La dénomination "ANCIENNE CUVÉE CARNOT" a son importance pour la compréhension de ce vin. Cette grande famille comprend la notion de sous-parcelles et l'intérêt de leur complémentarité. Au fil des années, le Domaine Bouchard Père & Fils a cherché à recréer cette cuvée historique en rachetant les différentes sous-parcelles.

#### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS

ARGILO-CALCAIRE  
SUR PLATEAU  
ROCHEUX



250 À 275 m.  
ALT.



15%



DÉNIVELÉ

Au sein d'un même climat, **deux terroirs complémentaires** mais aussi différents s'expriment :

**Les Caillerets Porte**, le plus au nord et le plus pentu, sur un sol très calcaire, apporte une finesse, une subtilité et une tension nécessaires à l'ensemble.

À mi-pente, **Les Caillerets Travers**, appelé ainsi en raison de son axe de plantation du sud au nord, au sol argilo-calcaire, apporte le fond, la richesse, une concentration surprenante, un extrait sec unique.

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



conversion  
en cours  
BIO

SUPERFICIE



Les Caillerets  
Domaine

03,09 hect.  
14,33 hect.

#### IMPACT SUR LE VIN

Les Caillerets renvoient à ces « **chailles** » que l'on trouve dans les vignes. Ce sont des **petits cailloux de calcaire**, des **éclats de pierre**, qui apportent une légèreté au sol. C'est grâce à eux que le Volnay Les Caillerets bénéficie d'un équilibre parfait entre élégance et minéralité.

Le **fumé** qui apparaît plus intensément sur les millésimes plus froids vient de la roche mère, aux **calcaires plus anciens**, similaires à ceux de la Côte de Nuits.



CUVÉE  
EMBLÉMATIQUE