DOMAINE de MONTILLE



Monthelie 1er Cru Les Duresses

2020

Color white
Grape variety chardonnay
Surface area 0.27 ha
Production 1 900
Share of new barrels 0%
Alcohol 13%

The appellation “Duresses”refers to "Daraises" which, in the Mâconnais, is the name still given to the sides of carts. It comes from the Gallic Doratia “mobile pasture barrier, fence, gate”. Maybe there was a time when there were cattle enclosures surrounded by wooden barriers at the bottom of the hill of Bourdon. This 0.27-ha plot sits mid-slope on loamy clay-limestone soil and is ideal for chardonnay.The vines start very early. The wine is supple, balanced, mineral and long. Aging potential of 3 to 5 years.

The wine and the style
After a light settling, the musts are put into 228 and 600-liter-barrels to complete the alcoholic and malolactic fermentations. We work with 5 to 20% new barrels with wood coming mostly from Allier, light toasting. The wines are racked about a year later before being transfered to stainless steel vats for the second phase of their aging in order to retain freshness and minerality.

Vine growing
Organic since 1995 and biodynamic since 2005. All our wines are certified by Ecocert.

The vintage

Le millésime 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les blancs développent une texture et un milieu de bouche généreux tout en capturant une fraîcheur éclatante pour un résultat somptueux et gracieux. L'acidité est reine en 2020. Sur les blancs, les pH sont autour de 3,1 – 3,2 après la fermentation malolactique. Les vins sont ainsi purs et droits. Un millésime de garde en devenir !

Tasting note

Gourmand, précis et savoureux. Doux, salin et succulent. Un vin coup de poing ancré dans son terroir.
Note : 86 – Garde : 2024-2028
Sarah Marsh, The World of Fine Wine, Mars 2022