

# DOMAINE de MONTILLE



## Beaune 1er Cru Les Grèves

2022

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 1,26 ha

**Production** 6 000

**Part de vendange entière** 33%

**Part de fûts neufs** 20%

**Alcool** 13%

### L'appellation

Le lieu-dit "Les Grèves" fait référence aux terres graveleuses et peut être considéré comme un dérivé de "graves", sortes de roches friables, d'éboulis fins associés aux argiles. Ce cru d'environ 20 hectares, situé en plein cœur du coteau, est considéré comme le meilleur premier cru de Beaune. La meilleure partie de la parcelle se trouve au cœur de l'AOC. Notre parcelle se trouve dans le prolongement sud de la "Vigne de l'Enfant Jésus" de la Maison Bouchard Père & Fils.

### Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme des vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, avec toutefois davantage d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures. Nous accordons une attention particulière à la vendange entière, dont la proportion est constamment adaptée selon le terroir, l'âge et les caractéristiques du matériel végétal, et bien entendu le millésime. La fermentation alcoolique a lieu essentiellement dans de grandes cuves en bois et l'élevage en pièces de 228L.

### Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

## Le millésime

**A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.**

**L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse.** L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. **Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.**

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. **En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.**

## Note de dégustation

Au nez, on retrouve d'abord la framboise. La bouche est charnue. Bien présents, les tannins livrent un Beaune Grèves structuré avec de la mèche et une belle acidité, mise en valeur par la vendange entière (environ 1/3 cette année) qui apporte un joli croquant.