

DOMAINE de MONTILLE



Beaune 1er Cru Les Grèves

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 1,26 ha

Production 6 500

Part de vendange entière 50%

Part de fûts neufs 15%

Alcool 12,5%

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

Après 2022, voilà encore une année qui donne le sourire ! Sans aléa climatique majeur, avec un hiver doux et une magnifique floraison au printemps, 2023 n'a pas tardé à nous présager un volume de récolte généreux. L'été a été une mystérieuse succession de périodes de canicule et de fraîcheur, de sécheresse et de pluies, souvent orageuses. La récolte est allée au bout, avec des maturités différentes d'une parcelle à l'autre, faisant de 2023 une année qui révèle plus que jamais les spécificités de chaque terroir.

Nous avons entamé les vendanges le jeudi 31 août (soit 10 jours plus tôt que ce nous avions estimé au tout début de l'été), pour une durée de deux semaines. Vendangée aux aurores, la récolte est très belle, à la fois saine et abondante, en blanc comme en rouge. Les volumes ont favorisé un tri qualitatif permettant de sélectionner les plus jolies grappes. Les fermentations alcooliques sont parties sans aucune difficulté.

En rouge, la proportion de grappe entière est un peu moins élevée que l'an passé, en raison du caractère abondant de la récolte. Il en ressort un profil très élégant, à la fois frais et souple, floral, sur des notes de framboise et de cerise rouge. L'aromatique et les robes sont ravissantes. Très ouvert et soyeux, le millésime 2023 rappelle 2017, avec davantage de couleur et de structure.

Note de dégustation

Vinifié à 50 % en vendange entière, le vin présente une robe pourpre claire et lumineuse, annonçant un bouquet délicatement parfumé. La bouche se déploie sur une framboise mûre, vibrante et généreuse, soutenue par une belle énergie ; les tanins graveleux, signatures des Grèves, donnent de l'assise, tandis qu'une acidité mesurée vient équilibrer et allonger l'ensemble.

Dégustation optimale: 2029-2036 | Note: 91-93 | Jasper Morris