

DOMAINE de MONTILLE



Beaune 1er Cru Les Sizies

2021

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 1,62 ha

Production 4 500

Part de vendange entière 25%

Part de fûts neufs 15%

Alcool 12,5%

L'appellation

« Sizie » vient du nom du propriétaire des lieux au XIIIème siècle, Renaud de Sessie, qui possédait d'importantes tanneries à Beaune. Plantée sur un sol assez argileux au pied du coteau, cette vigne nous offre un vin de plaisir généreux, fruité, ouvert, capable de livrer son potentiel dès sa première jeunesse et de surprendre par sa capacité de garde (environ 15 ans).

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

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les mouts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

Le Beaune 1er cru Les Sizies 2021 titille le bulbe olfactif avec son intense bouquet de framboises et de mûre. La bouche est ronde et délicieuse, agrémentée de notes poivrées et des tannins déjà très souples. Pour les plus impatientes d'entre vous, sachez qu'il s'agit sans doute du meilleur rapport plaisir/jeunesse du domaine. Il saura vous régaler sans attendre, particulièrement sur ce millésime prêt à boire plus tôt que les précédents, même si 5 à 10 années en cave ne lui feront pas peur non plus.