

# DOMAINE de MONTILLE



## Bourgogne blanc Le Clos du Château

2023

**Couleur** blanc

**Cépage** chardonnay

**Surface** 4.90 ha

**Production** 47 400

**Part de fûts neufs** 10%

**Alcool** 13%

### L'appellation

Issu d'une vigne de quasi 5 ha d'un seul tenant, située au pied du Château de Puligny-Montrachet et entièrement close ce qui facilite notre mode de culture en biodynamie. Bien que classée en AOC Bourgogne, cette vigne est remarquablement bien située dans le village et à la frontière des vignes en AOC Puligny-Montrachet. Le sol profond, constitué de limon et d'argile, confère au vin une belle générosité.

### Le vin et le style

Après un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous-bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

### 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 blanc, 2023 signe une grande année, solaire et équilibrée. Les raisins, mûrs et sains, donnent des nez renversants de gourmandise avec un joli fruit. Les bouches sont aromatiques et harmonieuses, avec une fraîcheur agréable grâce à des vendanges relativement précoces.

## **Note de dégustation**

Ce vin nous montre une Robe pâle. Le nez se montre légèrement plus solaire, tout en laissant apparaître en arrière-plan un fruit à noyau blanc, vif et presque électrique, typiquement chardonnay, qui demande encore un peu de temps pour achever son développement. La finale s'allonge avec une persistance accrue, sur des nuances de pomme et de prune fraîche.

Dégustation optimale: 2027-2030 | Note: 88-90 | Jasper Morris