

DOMAINE de MONTILLE



Bourgogne blanc Le Clos du Château

2021

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 4.90 ha

Production 28 650

Part de fûts neufs 5%

Alcool 12,5%

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

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