

DOMAINE de MONTILLE



Bourgogne chardonnay

2020

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 26 500

Part de fûts neufs 0%

Alcool 13%

L'appellation

Issu de 2 parcelles sur la commune de Puligny-Montrachet, notre Bourgogne Chardonnay bénéficie des mêmes pratiques culturelles et de la même attention en cave que nos Premiers et Grands Crus. Cette cuvée est une introduction à la Bourgogne et au style du Domaine de Montille : pureté, authenticité et élégance.

Le vin et le style

Après une presse en douceur et un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts de 228 L et de 600 L où se déroule les fermentations alcoolique et malolactique. Selon les cuvées, nous employons 5 à 35% de fûts neufs avec une moyenne de 15%. Après un an sous bois, les blancs terminent leur élevage en cuve inox pendant 4 à 6 mois avant d'être collés, filtrés et mis en bouteilles.

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 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les blancs développent une texture et un milieu de bouche généreux tout en capturant une fraîcheur éclatante pour un résultat somptueux et gracieux. L'acidité est reine en 2020. Sur les blancs, les pH sont autour de 3,1 – 3,2 après la fermentation malolactique. Les vins sont ainsi purs et droits. Un millésime de garde en devenir !

Note de dégustation

Une robe pâle aux reflets jaune citron, un fruit d'une impressionnante profondeur, droit et concentré, à l'image de 2020. Notes d'agrumes en fin de bouche.

Note : 86-88 ****

Jasper Morris, Inside Burgundy, Octobre 2021