DOMAINE de MONTILLE

Bourgogne chardonnay

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Production 10 970
Part de fûts neufs 0%
Alcool 12,5%

L'appellation

Issu de 2 parcelles sur la commune de Puligny-Montrachet, notre Bourgogne Chardonnay bénéficie des mêmes pratiques culturales 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 débourbage, 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 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 moûts 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 Bourgogne chardonnay 2021 dévoile des notes minérales et printanières de fleur de jasmin et d'agrumes, réhaussées par une douce amertume zestée en finale.