

DOMAINE de MONTILLE



Bourgogne chardonnay

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 23 600

Part de fûts neufs 0%

Alcool 13,5%

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

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

Issu de jeunes vignes du Château de Puligny, complétées par d'autres parcelles situées sur la partie basse de Puligny, le vin se présente dans une tonalité citron et citron vert, avec même une touche de primevère. Il dégage d'emblée une impression de classe, portée avec légèreté. Le soleil a pleinement mûri les raisins, conférant au vin une matière agréablement ample, toujours soutenue par une trame plus droite et presque acier en arrière-plan.

Dégustation optimale: 2027-2029 | Note: 88-89 | Jasper Morris