

DOMAINE de MONTILLE



Chassagne Montrachet

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.67 ha

Production 5 000

Part de fûts neufs 10%

Alcool 12,5%

L'appellation

Notre Chassagne-Montrachet provient de deux lieux dits, « Champs Derrières » et « Les Houillères ». Ce dernier, situé à la limite de la commune de Puligny, en contrebas du Bâtard-Montrachet, sur un sol mi calcaire donne une minéralité, une finesse inhabituelle ainsi qu'une tension qui le rapproche peut-être plus des vins de Puligny que ceux plus opulents et miellés de Chassagne.

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 Chassagne se révèle dans une robe pâle et lumineuse. Au nez, des notes de pomme et de fruits blancs à noyau se mêlent à une subtile touche saline, avant de gagner en intensité aromatique à mesure que le vin s'aère. En bouche, le fruit blanc s'exprime avec netteté et précision, délicatement encadré d'un soupçon de chèvre-feuille ensoleillé qui en souligne les contours sans jamais altérer la pureté du cœur.

Dégustation optimale: 2027-2031 | Note: 89-91 | Jasper Morris