

DOMAINE de MONTILLE



Chevalier-Montrachet Grand Cru

2020

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.23 ha

Production 1 050

Part de fûts neufs 40%

Alcool 13%

L'appellation

Le nom de ce Climat Grand Cru à Puligny-Montrachet peut plus probablement s'expliquer, comme les noms des autres parcelles, par la situation que ce Climat occupe sur le coteau : c'est le plus haut. Si l'on se réfère à la société médiévale et à sa hiérarchie, étant le plus haut placé, il mérite le titre de Chevalier – du latin médiéval Caballarius « palefrenier, écuyer ». Ce titre revenait au fils aîné d'un noble admis dans l'ordre de la Chevalerie, une institution militaire dont les membres étaient consacrés religieusement. Le Chevalier-Montrachet est souvent considéré comme une des références absolues du Chardonnay dans le monde, le plus fin des trois Grand Crus majeurs de cette colline magique (Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet).

Le vin et le style

Les méthodes culturales employées contribuent à cette personnalisation recherchée et la vinification doit fuir tous les excès et rechercher au contraire le point d'équilibre ou le terroir bourguignon trouvera toute la place qu'il lui revient. Les vendanges sont entièrement manuelles et grâce à l'utilisation des pressoirs pneumatiques, nous pouvons moduler nos presses en fonction de la qualité du raisin et du profil du millésime. 0.23 Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage 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. Mismars, 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

Le Chevalier-Montrachet Grand Cru 2020 se livre avec un bouquet précis, tendu, d'une grande fraîcheur, sur des notes de fleurs blanches pressées à mesure que le vin s'ouvre. La bouche est équilibrée, guidée par une trame à l'acidité croquante, un vin plutôt puissant mais qui dégage davantage de complexité et de profondeur que les Chevaliers que j'ai pu goûter dans d'autres domaines. La finale est longue et très harmonieuse. Un Chevalier-Montrachet superbe et abouti.

Note : 95-97 – Garde : 2025-2055

Neal Martin, Vinous, Décembre 2021