

DOMAINE de MONTILLE



Chevalier-Montrachet Grand Cru

2022

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.23 ha

Production 1400

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 presseurs 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

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. **Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.**

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. **En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.**

Note de dégustation

Le Chevalier se livre plus volontiers que d'ordinaire sur ce millésime à la fois intense et ouvert. Au nez, on découvre un bouquet complexe d'agrumes et d'amande fraîche, avec des notes de croissant tout juste sorti du four. La bouche est droite, fraîche et puissante. Un vin placé sous le signe de la justesse et de la majesté.