

DOMAINE de MONTILLE



Chevalier-Montrachet Grand Cru

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.23 ha

Production 1 500

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

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

Le Chevalier-Montrachet Grand Cru 2023 présente un bouquet bien défini et remarquablement frais, avec des arômes de pêche blanche et de camomille, gagnant en intensité à chaque rotation du verre. La bouche est bien équilibrée et très concentrée, presque "épaisse" en texture, avec beaucoup d'extrait. Très persistant, très démonstratif, un Chevalier sérieux.

Dégustation optimale: 2027-2048 | Note: 94-96 | Neal Martin, VINOUS