

DOMAINE de MONTILLE



Corton-Charlemagne Grand Cru

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 1.02 ha
Production 2 540
Part de fûts neufs 40%
Alcool 13%

L'appellation

Achetée en 2004, cette parcelle de 1,02 ha était à l'époque plantée en pinot noir sous l'appellation Corton Pougets. Il nous a semblé que le sol, fait de marne jaune, d'argile brun clair et de cailloutis fin et fournis était plus adapté à la production de grands vins blancs. La décision a été prise en 2005 de surgreffer la vigne avec du Chardonnay dans la partie haute de la vigne âgée de 35 ans. La partie inférieure, trop âgée a été arrachée et replantée.

Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlet, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

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 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les