

DOMAINE de MONTILLE



Corton-Charlemagne Grand Cru

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 1.02 ha

Production 5 200

Part de fûts neufs 40%

Alcool 13,5%

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 (Arlot, 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

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

Tendu et élancé, avec bien plus de vivacité que de nombreux autres exemples. Des feux d'artifice en bouche. Il y a de la matière, mais aussi tellement d'énergie.

Dégustation optimale: 2030-2045 | Note: 18 | Jancis Robinson