

# DOMAINE de MONTILLE



## Corton Clos du Roi Grand Cru

2021

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,84 ha

**Production** 1 870

**Part de vendange entière** 50%

**Part de fûts neufs** 40%

**Alcool** 13%

### L'appellation

La montagne de Corton s'appuie sur des courbes parfaites et offre les seuls grands crus rouges de la côte de Beaune. Le « Clos du Roi », réputé comme étant le plus fin de tous les crus de Corton, est exposé sur le flanc sud-est de la colline, à mi coteau et bénéficie de sols argilo-calcaires de première qualité. La parcelle du domaine est se trouve juste au-dessus du chemin qui sépare "les Bressandes" des "Clos du Roi".

### Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme des vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, avec toutefois davantage d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures. Nous accordons une attention particulière à la vendange entière, dont la proportion est constamment adaptée selon le terroir, l'âge et les caractéristiques du matériel végétal, et bien entendu le millésime. La fermentation alcoolique a lieu essentiellement dans de grandes cuves en bois et l'élevage en pièces de 228L.

### 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  $-8^{\circ}\text{C}$  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