

# DOMAINE de MONTILLE



## Corton Clos du Roi Grand Cru

2023

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,84 ha

**Production** 3 200

**Part de vendange entière** 66%

**Part de fûts neufs** 35%

**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 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**

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 rouge, la proportion de grappe entière est un peu moins élevée que l'an passé, en raison du caractère abondant de la récolte. Il en ressort un profil très élégant, à la fois frais et souple, floral, sur des notes de framboise et de cerise rouge. L'aromatique et les robes sont ravissantes. Très ouvert et soyeux, le millésime 2023 rappelle 2017, avec davantage de couleur et de structure.

## **Note de dégustation**

Le Corton Clos du Roi Grand Cru 2023 est souvent l'un des vins les plus remarquables du domaine Domaine de Montille, et cette cuvée ne fait pas exception. Les 66 % de vendange entière s'intègrent magnifiquement dans un bouquet de fruits noirs délicatement ciselés, marqué par une influence marine perceptible et une superbe définition. La bouche, de corps moyen, s'appuie sur des tanins fins, développant des notes de poivre blanc et une pointe de clou de girofle jusqu'à une finale persistante. Aussi bon que le 2022 ? Peut-être même meilleur ?

Dégustation optimale: 2027-2045 | Note: 94-96 | Neal Martin, VINOUS