# DOMAINE de MONTILLE




## Meursault 1er Cru Les Perrières

## 2021

**Couleur** blanc
**Cépage** chardonnay
**Surface** 0.45 ha
**Production** 1 210
**Part de fûts neufs** 30%
**Alcool** 12,5%

### L'appellation

Parmi les Premiers crus de Meursault, certains sont considérés comme des Grands Premiers Crus. On cite souvent les Charmes, les Genevrières et bien sur les Perrières, le climat le plus recherché, régulièrement pressenti comme le candidat naturel à une possible reclassification en Grand Cru. Le terme Perrière évoque les carrières de pierres. Ce vin est doté d'une minéralité remarquable, supérieure à l'ensemble des autres Premiers Crus de Meursault et qui, sur ce point, le rapproche des grands vins de Puligny. Notre parcelle de Meursault Perrières de 0,45 ha est située dans la partie supérieure du cru et donne un vin dense et vertical. Le nez est avant tout minéral, pierreux mais offre beaucoup de complexité avec souvent des notes florales (fleurs blanches, aubépine). La bouche est concentrée et structurée. La tension et la persistance, qui tiennent précisément du caractère minéral, sont impressionnantes.

### Le vin et le style

Après un léger débourbage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraicheur et tension au vin.

**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 vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

**Note de dégustation**

Fidèle à son terroir, le Meursault 1er cru les Perrières 2021 dévoile un superbe bouquet éclatant de fraîcheur et de minéralité. Le palais est à la fois puissant et vivifiant, précis et emprunt de grâce, avec des notes de citron et une longueur en bouche incroyable.