

DOMAINE de MONTILLE



Meursault 1er Cru Les Perrières

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.45 ha

Production 3 100

Part de fûts neufs 30%

Alcool 13%

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 débouillage, 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 fraîcheur 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

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

Le Meursault Les Perrières 1er Cru 2023 présente un bouquet de pierre à fusil avec de subtiles notes fumées, se déployant délicatement à l'aération. La bouche est bien équilibrée, avec beaucoup de matière à l'attaque, une belle acidité, une profondeur impressionnante et une finale harmonieuse, marquée d'une pointe de citron amer et de pamplemousse. Excellent.

Dégustation optimale: 2025-2045 | Note: 91-93 | Neal Martin, VINOUS