

DOMAINE de MONTILLE



Meursault 1er Cru Les Porusots

2021

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.63 ha

Production 1 850

Part de fûts neufs 30%

Alcool 13%

L'appellation

« Porusot » est le diminutif de Porroux que l'on trouve dans le nom du lieu-dit Les Porroux, une forme régionale qui signifie « les lieux pierreux », du latin Petrosa « lieux pierreux, endroits rocailleux ». Effectivement, le terrain des Porusots, à Meursault, est couvert d'un cailloutis important. Notre vigne de 0,63 ha trouve repose sur des marnes calcaires et un cailloutis calcaire. Elle gagne à être vendangée très tôt pour garder une certaine tension. Situé à côté des fameuses « Genevrières », il livre un vin quelque peu exotique par nature, c'est pourquoi nous utilisons peu de fûts neufs.

Le vin et le style

Après un léger débourage, 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

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