

DOMAINE de MONTILLE



Nuits-Saint-Georges Aux Saints-Juliens

2022

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,58 ha

Production 3600

Part de vendange entière 33%

Part de fûts neufs 20%

Alcool 12,5%

L'appellation

La parcelle doit son nom à une chapelle construite au VI^{ème} siècle, aujourd'hui disparue. Une croix a été érigée là où se dressait cette chapelle, en bordure de notre vigne. Celle-ci est située en pied de coteau, sur le versant Nord, en direction de Vosne-Romanée, sous le 1^{er} cru Les Thorey. Floral et très parfumé, ce vin tendre à la trame légère s'épanouit relativement tôt (3 à 5 ans). C'est une ballerine qui bénéficie souvent de vendanges entières.

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

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.

Note de dégustation

Le nez dévoile des notes de framboise et de mûre. De corps moyen, la bouche est élégante, sensuelle et complexe. La vendange entière apporte une touche de fraîcheur et d'épices douces.