

DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru Les Pézerolles

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,89 ha

Production 7 300

Part de vendange entière 33%

Part de fûts neufs 25%

Alcool 12,5%

L'appellation

Le nom vient de l'ancien français « Poizerolles » vers le XII qui signifiait pois-chiche. Il est probable que l'on cultivait ce légume à côté de la vigne. Situées au nord de l'appellation, « Les Pézerolles » empruntent à la commune de Beaune leur bouquet et leur toucher délicat. C'est le premier cru le plus fin de Pommard. Il donne des vins particulièrement gracieux, paradoxalement plus proche du profil élancé et subtil de Volnay alors qu'il est situé de l'autre côté du village. Notre parcelle est située au cœur du cru, la meilleure partie qui constituait autrefois "Le Clos de Pézerolles".

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

Robe pourpre brillante et soutenue. Le bouquet s'articule autour d'une framboise noire nette et expressive. L'élevage se montre ici légèrement plus perceptible, bien qu'il soit utilisé avec parcimonie. L'attaque se révèle vive et énergique ; le fruit s'impose franchement en entrée de bouche, avant de laisser place à des tanins plus secs qui structurent l'arrière-plan. Le vin demandera du temps pour atteindre sa pleine harmonie.

Dégustation optimale: 2030-2036 | Note: 90-93 | Jasper Morris