

DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru Les Rugiens

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 1,02

Production 4 300

Part de vendange entière 100%

Part de fûts neufs 35%

Alcool 13%

L'appellation

Le climat des « Rugiens » tire son nom de la couleur rouge des argiles contenant des oxydes de fer. Il est composé de deux parties : les « Rugiens Hauts » et les « Rugiens-Bas ». La partie basse « les Rugiens-Bas », la meilleure, est d'une qualité exceptionnelle : c'est un premier cru qui a le toucher et l'étoffe d'un grand cru. Le Domaine de Montille est le plus grand exploitant en Rugiens-Bas avec deux parcelles pour une surface de 1.02 ha. Ce cru dégage une puissance et une distinction incomparable en Côte de Beaune. Vin puissant, racé, complet, il s'exprime avec une dimension supplémentaire dans toutes ses composantes que ce soit la complexité, la profondeur, ou la longévité.

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

Ce vin fut vinifié à 100 % en vendange entière. Robe pourpre dense aux reflets rubis. Le bouquet déploie une framboise sombre et fraîche, d'une intensité singulière, dans un registre à part. Comme toujours pour les Rugiens-Bas, le fruit gagne une profondeur que l'on ne retrouve nulle part ailleurs à Pommard. Les tanins, parfaitement intégrés, s'appuient sur une acidité suffisante pour porter l'ensemble : un vin complet, doté d'une excellente longueur.

Dégustation optimale: 2032-2040 | Note: 93-96 | Jasper Morris