DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru "Pomone"

2020

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Production 1 600
Part de fûts neufs 25%
Alcool 13,5%

L'appellation

Nous avons nommé ce 1er cru cuvée "Pomone", en hommage à la nymphe Pomona, divinité des fruits dans la mythologie grecque, qui a donné son nom au village de Pommard.

Le vin et le style

Après un léger débourbage, 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 fraicheur et tension au vin. Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

Culture de la vigne

La Maison de Montille ne sélectionne que des parcelles qui correspondent à ses exigences : rendements maîtrisés, vignes soigneusement taillées et labourées. Aucun achat n'est possible si la parcelle n'est pas conduite en lutte raisonnée ou en bio.

Le millésime

Le millésime 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les rouges livrent une fraîcheur croquante couplée à une belle complexité et densité de fruits rouges et noirs, d'épices et de notes florales. Mûr et concentré avec des tannins particulièrement soyeux, ces vins généreux et harmonieux seront accessibles assez tôt mais sont aussi taillés pour la garde. La qualité sanitaire du raisin a permis, cette année encore, de vinifier avec une proportion de grappes entières élevée. Si vous le pouvez, nous vous invitons à les conserver une dizaine d'années afin de les déguster lorsqu'ils se seront épanouis avec grâce.

Note de dégustation

Le Pommard 1er cru cuvée Pomone 2020 porte particulièrement bien son nom cette année. Pomone, divinité des fruits et nymphe d'une admirable beauté a touché du doigt ce vin au fruité éclatant. Une véritable corbeille de framboises gourmandes et de groseilles vivifiantes. Un style très différent des Pommard du domaine, moins sérieux mais plus enjoué, moins profond mais plus accessible, résolument un vin de plaisir à apprécier dès aujourd'hui.