

# DOMAINE de MONTILLE



## Pommard Les Cras

2021

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,5 ha

**Production** 1 200

**Part de vendange entière** 0%

**Part de fûts neufs** 20%

**Alcool** 13%

### L'appellation

Le Pommard « Les Cras » est notre seul village de la Côte de Beaune en rouge. L'origine du mot Cras vient de « coteau pierreux », souvent utilisé pour désigner une vigne qui se trouve en contrebas et dont le sol est constitué d'éboulis pierreux et de galets. Très bien situé, en haut du lieu-dit, en pente douce regardant le sud, dans une pointe entre deux premiers crus (« les Combes Dessus » et « le Clos Micot »), le sol de cette parcelle de 0.5 ha est graveleux avec des argiles rouges de belle qualité typiques de Pommard. Plantée au début des années 1980, elle donne un vin généreux, profond et séveux.

### 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**

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 à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les mouts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

### **Note de dégustation**

Très Pommard sans jamais tomber dans le côté bestial, le Pommard Les Cras 2021 s'ouvre sur un agréable nez de baies noires, de sous-bois et de bois de cèdre. Tout en précision, ses tannins croquants et la touche de poivre noir en finale en font l'illustration parfaite du « poing de fer dans un gant de velours ».