

DOMAINE de MONTILLE



Pouilly-Fuissé En Vergisson

2020

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 4 400

Part de fûts neufs 5%

Alcool 12.5%

L'appellation Emblématiques de ce vignoble de Bourgogne du sud, les roches de Solutré et de Vergisson abritent le célèbre vignoble de Pouilly-Fuissé. L'appellation porte un cépage unique, le chardonnay, et s'étend sur quatre communes : Solutré-Pouilly, Fuissé, Chaintre et Vergisson.

C'est justement sur le terroir argilo-calcaire de Vergisson que s'épanouit le Pouilly-Fuissé de la Maison de Montille.

Le vin et le style

Après un léger débouillage, 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 fraîcheur 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 blancs développent une texture et un milieu de bouche généreux tout en capturant une fraîcheur éclatante pour un résultat somptueux et gracieux. L'acidité est reine en 2020. Sur les blancs, les pH sont autour de 3,1 – 3,2 après la fermentation malolactique. Les vins sont ainsi purs et droits. Un millésime de garde en devenir !

Note de dégustation

Frais et juteux, sapide et éclatant en final.

Note : 86 – Garde : 2023-2026

Sarah Marsh, The World of Fine Wine, Mars 2022