

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.52 ha

Production 3 500

Part de fûts neufs 30%

Alcool 12,5%

L'appellation

« Folatières » vient du français ancien « Foletière » « lieu hanté par les follets », êtres de légende, lutins d'une grâce vive et légère. L'imagination populaire voyait des follets danser. Le climat est vaste et n'est pas homogène, nous avons le privilège que notre vigne de 0,52 ha soit placée au cœur du cru, à mi-coteau avec deux prestigieux voisins de chaque côté (Domaines Leflaive et Leroy). La qualité de ce terroir, mi calcaire, mi argileux, nous laisse penser que c'est un des trois meilleurs 1er Cru de Puligny avec « Le Cailleret » et « Les Pucelles ».

Le vin et le style

Après un léger débourage, 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.

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 blanc, 2023 signe une grande année, solaire et équilibrée. Les raisins, mûrs et sains, donnent des nez renversants de gourmandise avec un joli fruit. Les bouches sont aromatiques et harmonieuses, avec une fraîcheur agréable grâce à des vendanges relativement précoces.

Note de dégustation

Le vin s'annonce avec une robe citron pâle. Le nez mêle une note de pierre à fusil à un fruit blanc précis et tendu. La réduction contribue-t-elle à renforcer l'intensité ? Tout porte à le croire. Le vin s'annonce remarquable dans ce registre, avec une persistance de belle tenue. Élevage comprenant 20 % de bois neuf.

Dégustation optimale: 2029-2035 | Note: 92-94 | Jasper Morris