DOMAINE de MONTILLE

Puligny-Montrachet

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 1.50 ha
Production 6 330
Part de fûts neufs 15%
Alcool 12,5%

L'appellation

Notre Puligny-Montrachet provient au trois quart d'une parcelle de 1,1 ha située en AOC Puligny 1er cru « Les Chalumeaux » qui a été déclassée lors de sa replantation en 1975 par l'INAO car l'ancien propriétaire avait apporté une vingtaine de cm de terre exogène, ce qui est prescrit par le cahier des charges. Depuis, tant l'érosion que la culture biologique pratiquée par le domaine ont fait plonger les racines vers le terroir original qui confère à notre Puligny-Montrachet une densité et une complexité inhabituelles pour un AOC village qui le situe à mi-chemin entre un très bon AOC village et un 1er Cru. C'est la seule vigne en AOC Puligny-Montrachet à être en milieu de coteaux, au milieu des 1er Crus. Les deux autres parcelles sont « Les Levrons » et « Boudrières – Nosroyes » pour 0,38 ha.

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.

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 moûts 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

Nez enchanteur de pomme croquante, de prune reine claude et de chèvrefeuille. Le palais dessine un corps frais et harmonieux émaillé de notes de thé blanc et de poivre poivre.