

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 1.50 ha

Production 10 700

Part de fûts neufs 10%

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 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

Avec une robe citron fraîche et lumineuse, le nez s'ouvre sur des notes de pomme, dans une expression moins solaire, privilégiant une approche plus classique et retenue. En bouche, la matière gagne en ampleur en fond de bouche, où apparaissent des nuances de melon et de chèvre-feuille, qui apportent une richesse subtile et enveloppante.

Dégustation optimale: 2027-2032 | Note: 88-90 | Jasper Morris