

DOMAINE de MONTILLE



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 1.70 ha

Production 12 500

Part de fûts neufs 15%

Alcool 12,5%

L'appellation Situé juste derrière le Montrachet, à mi coteau, en sortie de combe, exposé plein sud sur un sol peu profond et caillouteux, le Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" bénéficie d'une situation privilégiée. C'est le meilleur cru de l'AOC Saint-Aubin avec les « Murgers des dents de chien ». Le nom « Remilly » viendrait du nom d'un propriétaire Romain appelé Romilius. Une partie importante de cette vigne de 1,70 ha, vieille plus de 70 ans, est remarquable et sert à produire notre sélection massale. Le vin, un de nos préférés au domaine, résulte d'un équilibre entre le caractère généreux puissant de l'exposition plein sud et cette retenue, minérale, tendue, du sol peu profond et pierreux.

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 2023 Saint-Aubin En Remilly 1er Cru dévoile un bouquet séduisant de pierre concassée et d'embruns, exprimant son terroir avec assurance. La bouche, bien définie, s'appuie sur une acidité vive, relevée d'une agréable pointe de citron acidulé, avec une matière fine et une belle allonge. L'ensemble se montre particulièrement vibrant et ample en bouche. Un vin superbe, quoique d'évolution relativement précoce.

Dégustation optimale: 2026-2042 | Note: 91-93 | Neal Martin, VINIOUS