

DOMAINE de MONTILLE



Saint-Romain

2023

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 2,880

Part de fûts neufs 0%

Alcool 12

L'appellation

Caché dans les hauteurs de la Côte de Beaune, Saint-Romain est encerclé de falaises. Les vignes, exposées sud-sud et nord-nord-est, ont la particularité d'être en hauteur (entre 280 et 400 mètres d'altitude). Si dans cet ensemble marneux et calcaire, des bans argileux conviennent parfaitement au chardonnay (57 hectares), le pinot noir n'est pas en reste avec environ 40 hectares. Ce Saint-Romain est issu à 20% du lieu-dit "Sous Roches" et à 80 % des "Jarrons" dans le bas du village. Les vignes, d'une trentaine d'années en moyenne, sont plantées sur un sol très caillouteux et offrent des vins d'un très bel équilibre. L'élevage dure de 12 à 14 mois sans fûts neufs.

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. 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

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 jaune assez soutenue, l'expression se montre solaire et arrondie pour un Saint-Romain. En bouche, le vin retrouve un profil plus typique de l'appellation, animé par une belle énergie et une finale étirée. L'ensemble demeure toutefois du côté de la souplesse.

Dégustation Optimale : 2027-2029 - Score : 88-89 - Jasper Morris