

# DOMAINE de MONTILLE



## Volnay 1er Cru La Carelle Sous Chapelle

2022

**Couleur** rouge  
**Cépage** pinot noir  
**Surface** 0.20 ha  
**Production** 580  
**Part de vendange entière** 25%  
**Part de fûts neufs** 25%  
**Alcool** 12,5

### L'appellation

En Carelle sous la Chapelle » fait référence à la vieille chapelle, toujours visible aujourd'hui, le long de la route qui mène à Monthelie, dans le bas du village. En outre, le terme « Carrelle » renvoie à la forme de la parcelle. En effet, le latin « quadrus » signifie carré. Il s'agit probablement de notre Volnay le plus fin et aérien. En fruit et dentelle, il est souple et caressant, avec une trame légère qui s'épanouit au terme de 5 à 7 ans de bouteille.

### Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme des vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, avec toutefois davantage d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures. Nous accordons une attention particulière à la vendange entière, dont la proportion est constamment adaptée selon le terroir, l'âge et les caractéristiques du matériel végétal, et bien entendu le millésime.

### 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

**A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.**

**L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse.** L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. **Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.**

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. **En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.**

## Note de dégustation

Une cuvée confidentielle qui ne voit le jour que lors des années les plus généreuses. Le dernier millésime avant 2022 remonte en effet à 2017 ! Carelle Sous Chapelle nous livre un Volnay particulièrement fin et aérien. La texture est souple, avec une touche de clou de girofle et de réglisse. Apprécié dès ses premières années, il s'agit sans aucun doute de notre Volnay le plus accessible.