

# DOMAINE de MONTILLE



## Volnay 1er Cru Les Champans

2021

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,96 ha

**Production** 2 700

**Part de vendange entière** 33%

**Part de fûts neufs** 30%

**Alcool** 13%

### L'appellation

« En Champans » est un des crus les plus vastes et les plus réputés de Volnay. « Champans » viendrait de l'association de deux mots « champ » et « pans » traduisant la pente. Assez calcaire dans le haut de la parcelle avec un sol brun clair, le terroir est plus argileux dans la partie basse, avec un sol qui tire vers le brun et le rouge. Les vignes du Domaine de Montille remontent sur l'ensemble du coteau et bénéficient d'un ensoleillement optimal.

### 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. La fermentation alcoolique a lieu essentiellement dans de grandes cuves en bois et l'élevage en pièces de 228L.

### 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**

Un nez charmeur de cerise, de poivre blanc, de thym et de sous-bois soutenu par des tannins déjà souples. Son admirable profondeur est réhaussée par le doux parfum évanescent de notes poivrées qui s'évanouissent en fin de bouche.