

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