

DOMAINE de MONTILLE



Volnay 1er Cru Les Mitans

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,72 ha

Production 4 100

Part de vendange entière 90%

Part de fûts neufs 25%

Alcool 12,5%

L'appellation

La parcelle de « Mitans » (du mot « milieu ») est remarquablement située à mi-coteau et exposée au levant. Elle est composée d'un ensemble varié de sols et sous-sols différents. Composée en partie d'éboulis calcaires en haut, la roche mère remonte au milieu de la parcelle pour laisser place aux argiles plus profondes en bas. Cette complexité se retrouve dans le vin à travers un profil à la fois très floral, suave et épicé.

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

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 rouge, la proportion de grappe entière est un peu moins élevée que l'an passé, en raison du caractère abondant de la récolte. Il en ressort un profil très élégant, à la fois frais et souple, floral, sur des notes de framboise et de cerise rouge. L'aromatique et les robes sont ravissantes. Très ouvert et soyeux, le millésime 2023 rappelle 2017, avec davantage de couleur et de structure.

Note de dégustation

Avec sa robe pourpre claire, le nez, plus herbacé, s'exprime avec justesse dans une tonalité fraîche et maîtrisée ; la vendange entière, presque intégrale, en dessine agréablement les contours. En bouche, la fraise, savoureuse et légèrement relevée d'herbes fines, s'inscrit dans une trame acide bien tenue. La finale, droite et précise, s'allonge avec netteté.

Dégustation optimale: 2029-2035 | Note: 90-92 | Jasper Morris