

DOMAINE de MONTILLE



Volnay 1er Cru Les Taillepieds

2020

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 1,51 ha

Production 5 100

Part de vendange entière 100%

Part de fûts neufs 30%

Alcool 13%

L'appellation

Le lieu-dit réputé "Les Taillepieds" tirerait son nom de sa forte pente et surtout de petits cailloutis tranchants sur laquelle les vignerons se « tailladaient les pieds » en bêchant la terre. Il est situé au levant / sud, en milieu de coteau, sur un sol fait d'argile brune claire et de petits cailloutis abondants. Le Volnay « Les Taillepieds » a peu à envier aux grands vins de la côte de Nuits. C'est un modèle de pureté aromatique, de précision et de rigueur dans la construction. Son caractère minéral, sa pureté, sa rigueur et son élégance évoquent un édifice cistercien qui, comme les abbayes, semble défier le temps.

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 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons. Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les rouges livrent une fraîcheur croquante couplée à une belle complexité et densité de fruits rouges et noirs, d'épices et de notes florales. Mûr et concentré avec des tannins particulièrement soyeux, ces vins généreux et harmonieux seront accessibles assez tôt mais sont aussi taillés pour la garde. La qualité sanitaire du raisin a permis, cette année encore, de vinifier avec une proportion de grappes entières élevée. Si vous le pouvez, nous vous invitons à les conserver une dizaine d'années afin de les déguster lorsqu'ils se seront épanouis avec grâce.

Note de dégustation

La famille de Montille est originaire de Volnay et les Taillepiéds font partie des propriétés historiques du domaine. Il y a deux parcelles : la partie haute est partiellement égrappée tandis que la partie basse, riche en petits cailloux calcaires et sur laquelle se trouvent les plus vieux ceps, est toujours vinifiée en grappes entières. L'alliance des deux livre un très joli fruit mûr dominé par des notes de prune et d'épices avec un côté fumé, beaucoup de profondeur et une structure affirmée sans la moindre rugosité. Les tanins sont polis, élégants et persistent durablement en bouche.

Note : 95 – Garde : 2025-2060

Charles Curtis, Decanter, Janvier 2022