

DOMAINE de MONTILLE



Volnay 1er Cru Les Taillepieds

2021

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 1,51 ha
Production 3 900
Part de vendange entière 33%
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 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