DOMAINE de MONTILLE

Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts "Christiane"

2021

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,49 ha
Production 1 500
Part de vendange entière 66%
Part de fûts neufs 60%
Alcool 13%

L'appellation

La deuxième parcelle du domaine est vinifiée et embouteillée séparément sous le nom "Christiane", en hommage à l'épouse d'Hubert, mère d'Étienne, décédée en 2008, qui a tant œuvré pour le domaine. Cette parcelle jouit d'une situation géographique unique. Elle a franchi le chemin qui sépare les Malconsorts de "la Tâche" et vient se nicher comme une enclave bordée au nord et à l'ouest par "la Tâche" « partie dite originelle » et, au sud et à l'est, par des chemins. Il convient de préciser qu'en dépit de cette singularité géographique et cadastrale, cette parcelle ne fait pas, et n'a pas fait partie historiquement, du climat "la Tâche". Les vins issus de cette parcelle sont différents des "Malconsorts" comme le témoignent les notes de dégustations. Le nez se situe sur un fruit plus noir (cassis, cerises), plus épicé et minéral. La bouche est plus dense, plus séveuse avec une trame tannique plus serrée. La bouche, minérale, sérieuse, montre plus de profondeur et d'ampleur et on devine une capacité de garde supérieure. Souvent plus réservée que son frère jumeau, il faut faire preuve de patience.

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 de fruits noirs croquants. L'attaque est fraîche, ciselée, et monte en puissance vers plus de complexité et de texture. Les tannins développent un grain plus corsé que les Malconsorts classiques, avec toujours un équilibre impeccable et une finale qui n'en finit pas.