

DOMAINE de MONTILLE



Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts "Christiane"

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,49 ha

Production 2 070

Part de vendange entière 66%

Part de fûts neufs 45%

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

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

Le Vosne-Romanée Les Malconsorts Cuvée Christiane 1er Cru 2023 présente un peu plus d'opulence au nez que la cuvée classique, très pur, avec des notes d'encens et de fleurs d'iris écrasées. Séduisant et sensuel. La bouche est de corps moyenne, avec une attaque légèrement plus confite, un ravissant fil d'acidité et des touches de truffe noire en finale. Superbe.

Dégustation optimale: 2027-2055 | Note: 95-97 | Neal Martin, VINOUS

