

# DOMAINE de MONTILLE



## Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts

2022

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,89

**Production** 5 000

**Part de vendange entière** 100%

**Part de fûts neufs** 50%

**Alcool** 13%

### L'appellation

Vosne-Romanée (153 hectares), abrite quelques-uns des vins les plus précieux et rares au monde. La parcelle au sud du célèbre Grand Cru La Tâche (monopole du Domaine de la Romanée-Conti), s'appelle « Aux Malconsorts ». Cette appellation d'une surface totale de 5,86 ha bénéficie d'une situation exceptionnelle avec une altitude, une exposition et un type de sol très proches de son illustre voisin. Le Domaine de Montille a le privilège d'exploiter deux parcelles dans « Les Malconsorts », l'une d'une surface de 0.89 ha couvre le cru de bas en haut avec des sols dans la partie haute (argile marron clair et cailloutis) différents et très complémentaires de ceux du bas (argile rouge foncée). Le terme « Malconsorts » est assez peu connu mais il indiquerait une histoire tourmentée de la propriété de cette vigne avec notamment des batailles judiciaires pour contester ou affirmer la propriété de ce lieu magique. Les vins issus des Malconsorts sont d'une finesse et élégance prodigieuses. La complexité aromatique, les notes florales, parfumées, souvent épicées sont extraordinaires, le soyeux des tannins, la profondeur et le caractère éthéré du corps donnent à ce vin une dimension aérienne.

## **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**

**A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.**

**L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse.** L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. **Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.**

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. **En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.**

## **Note de dégustation**

Le nez dévoile un bouquet exaltant et profond. Le fruité d'une cerise mûre et juteuse se mêle à la noix de muscade avec un boisé délicat et quelques notes de sous-bois. Au palais, l'attaque est franche. C'est un vin puissant et racé, au toucher de velours et de distinction. A attendre quelques années pour mieux l'apprécier.