

DOMAINE de MONTILLE



Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts

2023

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,89

Production 4 300

Part de vendange entière 90%

Part de fûts neufs 45%

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

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 1er Cru 2023 présente un bouquet d'une définition exquise, avec des arômes de framboise et de fraise des bois ainsi qu'une belle minéralité, la vendange entière étant parfaitement intégrée. Légèrement charnu, le palais est de corps moyen, avec des tanins finement tissés et une finale assez linéaire. Il se boira extrêmement bien pendant 20 ans.

Dégustation optimale: 2026-2050 | Note: 93-95 | Neal Martin,

VINOUS