

# « LES RUGIENS-BAS » 1<sup>ER</sup> CRU DE POMMARD 2014

## Domaine de Montille

<b>COULEUR :</b>	Rouge
<b>CEPAGE :</b>	Pinot noir
<b>MILLESIME :</b>	2014
<b>SURFACE :</b>	1.02 Hectares
<b>PRODUCTION :</b>	190 caisses (12 x 750ml)
<b>% VENDANGE ENTIERE :</b>	33%
<b>% FUTS NEUFS :</b>	40%
<b>ALCOOL :</b>	12.5% VOL
<b>PH :</b>	3.53



### L'appellation

Le climat des « Rugiens » est particulier. Il est composé de deux parties : les « Rugiens Hauts » et les « Rugiens-Bas ». La partie basse « les Rugiens-Bas », la meilleure, est d'une qualité exceptionnelle : c'est un Premier Cru qui a le toucher et l'étoffe d'un Grand Cru.

D'une superficie de 5.83 ha, il tire son nom de la couleur rouge des argiles contenant des oxydes de fer. Le domaine de Montille est le plus grand exploitant en Rugiens-Bas avec deux parcelles pour une surface de 1.02 ha.

Entre autres facteurs, la qualité des argiles et la présence de fer confèrent à ce cru une puissance et une distinction incomparable en Côte de Beaune. Vin puissant, racé, complet, il s'exprime avec une dimension supplémentaire dans toutes ses composantes que ce soit la complexité, la profondeur, ou la longévité.

### Les vins, le style

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

### Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

### Le Millésime

Tout commençait bien, le printemps était beau et sec, le débourrement avait été précoce, donnant à la végétation un peu d'avance sur le calendrier habituel, lorsqu'elle arriva, la grêle, pour la troisième année consécutive, le 28 Juin 2014. Encore une fois les villages de Volnay, Pommard, Beaune et Meursault furent les plus touchés, avec des pertes très variables selon les parcelles mais avoisinant les 50%.

Comme après chaque grêle, la vigne entra dans une dormance de récupération pour n'en sortir que deux à trois semaines plus tard, en ayant perdu une bonne partie de son avance végétative du début de saison. L'été, frais, ne sembla pas arranger cet état de fait, mais les conditions idéales de la fin août et du début de septembre permirent d'attaquer sereinement les vendanges le 12 septembre. La faible quantité de raisin sur pieds, l'absence de jours de pluie et la relative homogénéité des maturités nous permit de rentrer l'ensemble des raisins sur un peu plus d'une semaine.

Contrairement à 2013 dominé par le fruit, 2014 est un millésime de rouges structurés. Bien que le millésime ait été frais, les vins présentent une belle maturité et chair plaisante. Le vent du nord qui a soufflé en fin de saison nous a offert des fruits très sains autorisant l'utilisation d'une bonne proportion de vendange entière, conformément à l'esprit du domaine.

### Notes de dégustation

*A discreet floral element sits atop the pretty and equally fresh nose of cool and layered red and dark currant aromas. There is a bit more volume present on the mineral-inflected and tautly muscular middle weight flavors that also terminate in a firm and ever-so-mildly drying finish that is present compact and a bit clipped. This will probably mature reasonably gracefully though again I have my doubts that it will ever completely harmonize.*

Score: **88-91** Tasted: Apr 15, 2016 Drink: 2022+ Issue: 62

**Allen Meadows - Burghound**