

DOMAINE de MONTILLE



Corton-Charlemagne Grand Cru

2021

Color white

Grape variety chardonnay

Surface area 1.02 ha

Production 2 540

Share of new barrels 40%

Alcohol 13%

The appellation

Back when we purchased it in 2004, this 1.02-ha plot was planted with pinot noir and the wines produced there fell within the Corton Pougets appellation. It seemed to us that the soil, made of yellow marl, light brown clay and fine, thick pebbles, was better suited to the production of great white wines. In 2005, it was decided to overgraft the vines with Chardonnay in the upper part of the 35 year old vines. The lower part, which was too old, was ripped out and replanted.

The wine and the style

After a light settling, the musts are put into 228 and 600-liter-barrels to complete the alcoholic and malolactic fermentations. We work with 5 to 20% new barrels with wood coming mostly from Allier, light toasting. The wines are raked about a year later before being transferred to stainless steel vats for the second phase of their aging in order to retain freshness and minerality.

Vine growing

Organic since 1995 and biodynamic since 2005. All our wines are certified by Ecocert.

The vintage

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