

DOMAINE de MONTILLE



Montthelie 1er Cru Les Duressees

2020

Color white

Grape variety chardonnay

Surface area 0.27 ha

Production 1 900

Share of new barrels 0%

Alcohol 13%

The appellation

“Duressees” refers to “Daraises” which, in the Mâconnais, is the name still given to the sides of carts. It comes from the Gallic Doratia “mobile pasture barrier, fence, gate”. Maybe there was a time when there were cattle enclosures surrounded by wooden barriers at the bottom of the hill of Bourdon. This 0.27-ha plot sits mid-slope on loamy clay-limestone soil and is ideal for chardonnay. The vines start very early. The wine is supple, balanced, mineral and long. Aging potential of 3 to 5 years.

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 racked 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 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu’aux vendanges. L’hiver est relativement doux avec un épisode glacial

courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement inférieure à 2017 et 2018 mais reste très équilibrée et surtout saine grâce à l'absence de pluie. Comme nous l'attendions, c'est une année généreuse malgré de rares