

# DOMAINE de MONTILLE



## Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne

2021

**Color** white

**Grape variety** chardonnay

**Surface area** 0.15 ha

**Production** 460

**Share of new barrels** 20%

**Alcohol** 12,5%

**The appellation** "Garenne" comes from medieval Latin Warennā, designating a wood surrounded by walls or hedges reserved for the lord, for the reproduction and hunting of small game, especially rabbits (hence the expression "lapin de garenne"). "La Garenne" is located in the village of Blagny and for much of its history belonged to the Abbey of Maizières. We harvest a small plot of 0.14 ha at the top of the hillside where the vines were planted around 1950.

### **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 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 les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.