

DOMAINE de MONTILLE



Beaune 1er Cru Les Perrières

2020

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,64 ha

Production 3 000

Part de vendange entière 33%

Part de fûts neufs 20%

Alcool 13%

L'appellation

Le terme de "Perrières" renvoie aux anciennes carrières qui ont longtemps avoisiné le vignoble. La parcelle se situe sur un terrain, marneux et très pierreux, en haut de coteau (près du lieu-dit "les Fèves"). Elle livre un vin minéral, profond et structuré qui a besoin de quelques années en cave pour s'épanouir pleinement.

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

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 cas de grillure et de déshydratation des baies observés sur la Côte de Beaune. Les vendanges ont débuté dès le 20 août à Volnay et à Pommard.

Les rouges livrent une fraîcheur croquante couplée à une belle complexité et densité de fruits rouges et noirs, d'épices et de notes florales. Mûr et concentré avec des tannins particulièrement soyeux, ces vins généreux et harmonieux seront accessibles assez tôt mais sont aussi taillés pour la garde. La qualité sanitaire du raisin a permis, cette année encore, de vinifier avec une proportion de grappes entières élevée. Si vous le pouvez, nous vous invitons à les conserver une dizaine d'années afin de les déguster lorsqu'ils se seront épanouis avec grâce.

Note de dégustation

Le nez est éclatant, comme traversé par un air presque marin. La bouche est de corpulence moyenne avec des tanins fins, un équilibre admirable, une belle colonne vertébrale et une finale poivrée. C'est un vin de caractère qui exprime pleinement le terroir dont il est issu.

Note : 91-93 – Garde : 2023-2040

Neal Martin, Vinous, Décembre 2021