

# DOMAINE de MONTILLE



## Bourgogne blanc Le Clos du Château

2021

**Couleur** blanc

**Cépage** chardonnay

**Surface** 4.90 ha

**Production** 28 650

**Part de fûts neufs** 5%

**Alcool** 12,5%

### L'appellation

Issu d'une vigne de quasi 5 ha d'un seul tenant, située au pied du Château de Puligny-Montrachet et entièrement close ce qui facilite notre mode de culture en biodynamie. Bien que classée en AOC Bourgogne, cette vigne est remarquablement bien située dans le village et à la frontière des vignes en AOC Puligny-Montrachet. Le sol profond, constitué de limon et d'argile, confère au vin une belle générosité.

### Le vin et le style

Après un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous-bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

### 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 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 mouts 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.

### **Note de dégustation**

Le Bourgogne Le Clos du Château 2021 s'ouvre sur un discret bouquet zesté ponctué de notes secondaires. Parfaitement équilibré, il embrasse une texture enveloppante, et délivre une finale persistante. C'est un vin particulièrement raffiné pour un simple Bourgogne, un cran au-dessus du Bourgogne chardonnay classique.