

DOMAINE de MONTILLE



Bourgogne blanc Le Clos du Château

2022

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 4.90 ha

Production 49000

Part de fûts neufs 0%

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

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. Les vendanges