

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 débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.

Note de dégustation

Le nez est frais et minéral avec des notes d'agrumes, de pomme granny, de pierre à fusil, de fleurs et une touche de cire d'abeille que l'on retrouve en bouche avec juste ce qu'il faut d'amertume. Un vin pur et droit avec plus de matière et d'allonge que le Bourgogne blanc classique.