DOMAINE de MONTILLE

Chassagne Montrachet

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.67 ha
Production 3 930
Part de fûts neufs 10%
Alcool 12,5%

L'appellation

Notre Chassagne-Montrachet provient de deux lieux dits, « Champs Derrières » et « Les Houillères ». Ce dernier, situé à la limite de la commune de Puligny, en contrebas du Bâtard-Montrachet, sur un sol mi calcaire donne une minéralité, une finesse inhabituelle ainsi qu'une tension qui le rapproche peut-être plus des vins de Puligny que ceux plus opulents et miellés de Chassagne.

Le vin et le style

Après un léger débourbage, 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 fraicheur 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 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.

Note de dégustation

Le Chassagne-Montrachet 2021 révèle un agréable bouquet de pêche blanche et de fleur de pommier. L'attaque dévoile une bouche équilibrée qui s'ouvre sur des notes d'abricot avec une touche de gingembre et prend de plus en plus de place à mesure que le vin s'oxygène pour s'achever sur une note saline. Accessible dès aujourd'hui, on s'en délectera avec joie dans les 10 années à venir.