

DOMAINE de MONTILLE



Clos Vougeot Grand Cru

2021

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,29 ha

Production 1 000

Part de vendange entière 33%

Part de fûts neufs 40%

Alcool 13%

L'appellation

Le Clos-Vougeot est intimement lié à l'histoire de la Bourgogne viticole. Fondé vers 1150 par les moines Cisterciens, le Clos-Vougeot, entièrement clos de murs en pierres sèches vieux de cinq siècles, couvre 50 hectares de vignes d'un seul tenant et s'impose par sa situation, son histoire et surtout ses grands vins. Notre parcelle se situe dans le haut du climat des "Dix Journaux" et bénéficie d'une bonne pente. Notre Clos Vougeot Grand Cru est clairement sur l'élégance plus que sur la puissance.

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 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 Clos de Vougeot Grand Cru 2021 livre un bouquet fleuri plein d'éclat sur des notes de pétales de rose, de thym et de mûre. Les tannins, déjà très souples, sont en parfaite harmonie avec le profil délicat et raffiné de ce Clos de Vougeot mais quelques années de patience seront assurément récompensées par une expression plus affirmée.