DOMAINE de MONTILLE

Corton-Charlemagne Grand Cru

2022

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 1.02 ha
Production 6 000
Part de fûts neufs 40%
Alcool 13%

L'appellation

Achetée en 2004, cette parcelle de 1,02 ha était à l'époque plantée en pinot noir sous l'appellation Corton Pougets. Il nous a semblé que le sol, fait de marne jaune, d'argile brun clair et de cailloutis fin et fournis était plus adapté à la production de grands vins blancs. La décision a été prise en 2005 de surgreffer la vigne avec du Chardonnay dans la partie haute de la vigne âgée de 35 ans. La partie inférieure, trop âgée a été arrachée et replantée.

Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

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

D'ordinaire un peu timide voire franchement sur la réserve dans sa prime jeunesse, le Corton-Charlemagne témoigne, s'il en fallait que 2022 réussit la prouesse de livrer un grand millésime de garde déjà très ouvert et accessible. Le nez dévoile un fruit généreux mais frais avec quelques notes exotiques d'ananas et de physalis. Il en a sous le pied donc même si la tentation est grande, soyez patient.