

DOMAINE de MONTILLE



Corton Clos du Roi Grand Cru

2022

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,84 ha
Production 4 500
Part de vendange entière 100%
Part de fûts neufs 40%
Alcool 13%

L'appellation

La montagne de Corton s'appuie sur des courbes parfaites et offre les seuls grands crus rouges de la côte de Beaune. Le « Clos du Roi », réputé comme étant le plus fin de tous les crus de Corton, est exposé sur le flanc sud-est de la colline, à mi coteau et bénéficie de sols argilo-calcaires de première qualité. La parcelle du domaine est se trouve juste au-dessus du chemin qui sépare "les Bressandes" des "Clos du Roi".

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

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