

DOMAINE de MONTILLE



Meursault 1er Cru Les Perrières

2022

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.45 ha
Production 3 000
Part de fûts neufs 30%
Alcool 12,5%

L'appellation

Parmi les Premiers crus de Meursault, certains sont considérés comme des Grands Premiers Crus. On cite souvent les Charmes, les Genevrières et bien sur les Perrières, le climat le plus recherché, régulièrement pressenti comme le candidat naturel à une possible reclassification en Grand Cru. Le terme Perrière évoque les carrières de pierres. Ce vin est doté d'une minéralité remarquable, supérieure à l'ensemble des autres Premiers Crus de Meursault et qui, sur ce point, le rapproche des grands vins de Puligny. Notre parcelle de Meursault Perrières de 0,45 ha est située dans la partie supérieure du cru et donne un vin dense et vertical. Le nez est avant tout minéral, pierreux mais offre beaucoup de complexité avec souvent des notes florales (fleurs blanches, aubépine). La bouche est concentrée et structurée. La tension et la persistance, qui tiennent précisément du caractère minéral, sont impressionnantes.

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.