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 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

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

Le Meursault 1er cru Les Perrières 2022 dévoile un parfum très pur de craie et d'amande fraîche. En bouche, on retrouve le caractère minéral, incisif, presque tranchant si caractéristique des Perrières. Très droit, il gagne en puissance. L'allonge est exceptionnelle, avec des notes grillées en finale.