

DOMAINE de MONTILLE



Meursault 1er Cru Les Porusots

2022

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.63 ha

Production 4 200

Part de fûts neufs 30%

Alcool 12,5%

L'appellation

« Porusot » est le diminutif de Porroux que l'on trouve dans le nom du lieu-dit Les Porroux, une forme régionale qui signifie « les lieux pierreux », du latin Petrosa « lieux pierreux, endroits rocailleux ». Effectivement, le terrain des Porusots, à Meursault, est couvert d'un cailloutis important. Notre vigne de 0,63 ha trouve repose sur des marnes calcaires et un cailloutis calcaire. Elle gagne à être vendangée très tôt pour garder une certaine tension. Situé à côté des fameuses « Genevrières », il livre un vin quelque peu exotique par nature, c'est pourquoi nous utilisons peu de fûts neufs.

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.

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

Au nez, un parfum ouvert et vivifiant de pamplemousse rose. Au palais, on retrouve les agrumes et un fruit jaune mûr mais pas emporté par la richesse, de la rondeur et de la fraîcheur. Un profil très harmonieux qui semble être la marque du millésime 2022.