

DOMAINE de MONTILLE



Meursault Saint Christophe

2022

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 0.96 ha

Production 6 000

Part de fûts neufs 20%

Alcool 12,5%

L'appellation

Le Meursault « Saint-Christophe » réunit deux Climats : « Les Casse-Têtes » et « Les Petits Charrons », tous deux reconnus pour leur qualité exceptionnelle et remarquablement situés au milieu du coteau de Meursault aussi appelé « Montagne Saint-Christophe ». Il en résulte un vin équilibré qui unit dans une belle complémentarité le caractère généreux des « Petits-Charrons » à la minéralité des « Casse-Tetes ».

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

A l'ouverture, une pointe de réduction laisse rapidement place à un bouquet complexe à la fois minéral et fruité mêlant des notes de craie au citron jaune, la pomme verte et l'amande fraîche. En bouche on retrouve également des notes de pain toasté et d'amande grillée. Minéral et vivifiant, il est doté d'une très belle fraîcheur et d'une longueur remarquable.