

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 débouillage, 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