

DOMAINE de MONTILLE



Montagny 1er Cru Les Coères

2021

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 1 200

Part de fûts neufs 10%

Alcool 13%

L'appellation

Le lieu-dit "Les Coères" est l'un des plus importants de l'appellation en termes de superficie. La parcelle vinifiée par la Maison de Montille se situe dans le haut de la parcelle, un endroit favorable à la minéralité. Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, sont conduites en agriculture biologique. Les vendanges se font à la main à l'aide de petites caissettes de 10 kilogrammes. Ce Montagny Premier Cru a besoin de temps pour exprimer tout son potentiel. Les fermentations prennent avec cette cuvée plus de temps. La durée d'élevage est par conséquent plus longue (15 mois en moyenne).

Le vin et le style

Les vendanges sont entièrement manuelles et grâce à l'utilisation des presseurs pneumatiques, nous pouvons moduler nos presses en fonction de la qualité du raisin et du profil du millésime. 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

La Maison de Montille ne sélectionne que des parcelles qui correspondent à ses exigences : rendements maîtrisés, vignes soigneusement taillées et labourées. Aucun achat n'est possible si la parcelle n'est pas conduite en lutte raisonnée ou en bio.

Le millésime

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

Nez séduisant de fruits du verger, de pomme croquante, de poire juteuse et de noix de muscade. De l'attaque jusqu'en finale, la bouche est ronde et extrêmement sapide.