

DOMAINE de MONTILLE



Montthelie 1er Cru Les Duressees

2020

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.27 ha
Production 1 900
Part de fûts neufs 0%
Alcool 13%

L'appellation

Nous rapprochons « Duressees » du nom Daraises que, dans le Mâconnais, on donne encore aux ridelles de chariots. Il vient du gaulois Doratia « barrière mobile de pâturage, porte de clôture ». On peut se demander si, dans le bas de la montagne du Bourdon, il n'y avait pas des enclos à bétail entourés de barrières en bois, qui auraient laissé leur nom à ces climats et lieux dits. Cette parcelle de 0,27 ha repose sur un sol argilo-calcaire limoneux de mi coteau et se prête parfaitement à la plantation du chardonnay avec des plants sélectionnés par nos soins. La maturité est précoce, le vin souple et sans agressivité. Il est équilibré, minéral et long. Potentiel de garde de 3 à 5 ans.

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

Le millésime 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de