DOMAINE de MONTILLE

Monthélie pinot noir

2021

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 1 ha
Production 3 300
Part de vendange entière 0%
Part de fûts neufs 0%
Alcool 12,5%

L'appellation

Monthélie est dérivé du bas latin Monticulus « colline, petite montagne, monticule ». Situées sur le coteau, la parcelle Les Plantes repose sur un sol très caillouteux, pauvre en matière organique et peu profond, qui confère au vin finesse, fraicheur et légèreté. Souvent vinifié avec plus de 50% de vendanges entières, le vin offre une saveur épicée, minérale et florale.

Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme des vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, avec toutefois davantage d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures. Nous accordons une attention particulière à la vendange entière, dont la proportion est constamment adaptée selon le terroir, l'âge et les caractéristiques du matériel végétal, et bien entendu le millésime. La fermentation alcoolique a lieu essentiellement dans de grandes cuves en bois et l'élevage en pièces de 228L.

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 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

Le Monthelie 2021 dévoile un panier frais de mûre et de fruits des bois, réhaussé en bouche par une note de poivre blanc, une belle allonge et une finale assurée.