

# DOMAINE de MONTILLE



## Monthélie pinot noir

2022

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 1 ha

**Production** 6 600

**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, fraîcheur 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**

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**

Un fruité intense au nez comme en bouche. Il est volontairement mis en bouteille en conservant une partie du gaz produit naturellement afin qu'il reste protégé même sans ajout de sulfites. Légèrement perlant à l'ouverture pour cette raison, il embarque les papilles avec une sensation de vivacité relevée par un caractère résolument vineux qui lui confère une dimension tout de suite plus complexe sans rien ôter au plaisir du fruit.