

DOMAINE de MONTILLE



Montthélie 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

Montthélie 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