DOMAINE de MONTILLE

Pommard 1er Cru Les Pézerolles

2021

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,89 ha
Production 3 420
Part de vendange entière 33%
Part de fûts neufs 30%
Alcool 13%

L'appellation

Le nom vient de l'ancien français « Poizerolles » vers le XII qui signifiait pois-chiche. Il est probable que l'on cultivait ce légume à côté de la vigne. Situées au nord de l'appellation, « Les Pézerolles » empruntent à la commune de Beaune leur bouquet et leur toucher délicat. C'est le premier cru le plus fin de Pommard. Il donne des vins particulièrement gracieux, paradoxalement plus proche du profil élancé et subtil de Volnay alors qu'il est situé de l'autre côté du village. Notre parcelle est située au cœur du cru, la meilleure partie qui constituait autrefois "Le Clos de Pézerolles".

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

Nez charmeur de prune noire, de mûre, de sous-bois, avec une touche de tabac. Le palais est équilibré avec des tannins très fins et un fruité voluptueux pour un résultat à la fois précis et délicat.