

DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru Les Pézerolles

2022

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,89 ha
Production 7 000
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

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