

DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru Les Rugiens

2022

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 1,02
Production 4 000
Part de vendange entière 100%
Part de fûts neufs 40%
Alcool 13%

L'appellation

Le climat des « Rugiens » tire son nom de la couleur rouge des argiles contenant des oxydes de fer. Il est composé de deux parties : les « Rugiens Hauts » et les « Rugiens-Bas ». La partie basse « les Rugiens-Bas », la meilleure, est d'une qualité exceptionnelle : c'est un premier cru qui a le toucher et l'étoffe d'un grand cru. Le Domaine de Montille est le plus grand exploitant en Rugiens-Bas avec deux parcelles pour une surface de 1.02 ha. Ce cru dégage une puissance et une distinction incomparable en Côte de Beaune. Vin puissant, racé, complet, il s'exprime avec une dimension supplémentaire dans toutes ses composantes que ce soit la complexité, la profondeur, ou la longévité.

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