

# 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 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**

Le Pommard 1er cru Les Rugiens 2022 s'ouvre sur un nez affolant de cerise noire et de framboise soulignées par une pointe de tabac. On retrouve cette même intensité en bouche avec une concentration d'arômes à la fois suaves et vibrants en totale harmonie avec la matière et la puissance de ce vin d'une longueur remarquable.