

DOMAINE de MONTILLE



Pommard 1er Cru Les Pomones

2020

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Production 1 600

Part de fûts neufs 25%

Alcool 13.5%

L'appellation

Parmi la gamme « Maison de Montille », nous comptons cette cuvée « Pomone » en Pommard 1er Cru. Son nom est l'origine latine du nom « Pommard » et fait référence à la nymphe Pomona, déesse des fruits dans la mythologie grecque. En nommant cette cuvée ainsi, nous souhaitons rappeler l'âge ancestral du vignoble de Pommard et la qualité de ces vins, reconnue notamment depuis que l'on a découvert que le vignoble de Pommard fut planté avant l'époque romaine et faisait partie des plus prestigieux à cette époque. Ce Pommard 1er Cru est fidèle à ses origines.

Le vin et le style

Après un léger débouillage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique.

Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous-bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin. Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

Culture de la vigne

La Maison de Montille ne sélectionne que des parcelles qui correspondent à ses exigences : rendements maîtrisés, vignes soigneusement taillées et labourées. Aucun achat

n'est possible si la parcelle n'est pas conduite en lutte raisonnée ou en bio.

Le millésime

Le millésime 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de