

DOMAINE de MONTILLE



Pommard Les Cras

2021

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,5 ha
Production 1 200
Part de vendange entière 0%
Part de fûts neufs 20%
Alcool 13%

L'appellation

Le Pommard « Les Cras » est notre seul village de la Côte de Beaune en rouge. L'origine du mot Cras vient de « coteau pierreux », souvent utilisé pour désigner une vigne qui se trouve en contrebas et dont le sol est constitué d'éboulis pierreux et de galets. Très bien situé, en haut du lieu-dit, en pente douce regardant le sud, dans une pointe entre deux premiers crus (« les Combes Dessus » et « le Clos Micot »), le sol de cette parcelle de 0.5 ha est graveleux avec des argiles rouges de belle qualité typiques de Pommard. Plantée au début des années 1980, elle donne un vin généreux, profond et séveux.

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