

DOMAINE de MONTILLE



Pouilly-Fuissé En Vergisson

2021

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 470

Part de fûts neufs 0%

Alcool 12.5%

L'appellation Emblématiques de ce vignoble de Bourgogne du sud, les roches de Solutré et de Vergisson abritent le célèbre vignoble de Pouilly-Fuissé. L'appellation porte un cépage unique, le chardonnay, et s'étend sur quatre communes : Solutré-Pouilly, Fuissé, Chaintré et Vergisson.

C'est justement sur le terroir argilo-calcaire de Vergisson que s'épanouit le Pouilly-Fuissé de la Maison de Montille.

Le vin et le style

Après un léger débourage, 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 commence 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 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 retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

Nez fin et charmeur de fruits du verger et de fleur d'oranger. L'attaque est fraîche et ciselée avec de jolies notes d'écorce d'orange, une texture très agréable, qui évolue vers des notes chaleureuses d'abricot sec en finale. Un Pouilly-Fuissé à la fois droit et très expressif.