

# DOMAINE de MONTILLE



## Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne

2021

**Couleur** blanc

**Cépage** chardonnay

**Surface** 0.15 ha

**Production** 460

**Part de fûts neufs** 20%

**Alcool** 12,5%

### L'appellation

La Garenne vient du latin médiéval Warennā, terme désignant un bois entouré de murs ou de haies réservé au seigneur pour la reproduction et la chasse du petit gibier et plus spécialement du lapin (d'où l'expression « lapin de garenne »). Le climat « La Garenne » à Puligny, qui appartenait à l'Abbaye de Maizières, est situé dans le village de Blagny. Nous y exploitons une petite vigne d'une surface de 0,14 ha, en haut de coteaux, plantée vers 1950.

### 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 commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

### 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  $-8^{\circ}\text{C}$  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