

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

2022

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.52 ha
Production 4 000
Part de fûts neufs 30%
Alcool 12,5%

L'appellation

« Folatières » vient du français ancien « Foletière » « lieu hanté par les follets », êtres de légende, lutins d'une grâce vive et légère. L'imagination populaire voyait des follets danser. Le climat est vaste et n'est pas homogène, nous avons le privilège que notre vigne de 0,52 ha soit placée au cœur du cru, à mi-coteau avec deux prestigieux voisins de chaque cotés (Domaines Leflaive et Leroy). La qualité de ce terroir, mi calcaire, mi argileux, nous laisse penser que c'est un des trois meilleurs 1er Cru de Puligny avec « Le Cailleret » et « Les Pucelles ».

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

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

Plus charnu que son voisin le Cailleret, il livre un fruit mûr somptueux agrémenté de notes d'amande toastée. Très long, il dessine une trajectoire synonyme de promesse.