

DOMAINE de MONTILLE



Puligny-Montrachet

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 1.50 ha
Production 6 330
Part de fûts neufs 15%
Alcool 12,5%

L'appellation

Notre Puligny-Montrachet provient au trois quart d'une parcelle de 1,1 ha située en AOC Puligny 1er cru « Les Chalumeaux » qui a été déclassée lors de sa replantation en 1975 par l'INAO car l'ancien propriétaire avait apporté une vingtaine de cm de terre exogène, ce qui est prescrit par le cahier des charges. Depuis, tant l'érosion que la culture biologique pratiquée par le domaine ont fait plonger les racines vers le terroir original qui confère à notre Puligny-Montrachet une densité et une complexité inhabituelles pour un AOC village qui le situe à mi-chemin entre un très bon AOC village et un 1er Cru. C'est la seule vigne en AOC Puligny-Montrachet à être en milieu de coteaux, au milieu des 1er Crus. Les deux autres parcelles sont « Les Levrons » et « Boudrières – Nosroyes » pour 0,38 ha.

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.

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