

# DOMAINE de MONTILLE



## Puligny-Montrachet

2022

**Couleur** blanc  
**Cépage** chardonnay  
**Surface** 1.50 ha  
**Production** 12 000  
**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**

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