

DOMAINE de MONTILLE



Rully

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Production 520
Part de fûts neufs 10%
Alcool 12.5%

L'appellation

Ce Rully blanc est issu du lieu-dit "Les Chaponnières du Dessus", au nord de Rully, près de Chagny. Plantée en début de coteau sur une terre profonde, argileuse et sans le moindre caillou, cette vigne conduite en bio est âgée de plus de 50 ans. Mais son âge avancé ne l'empêche pas d'être en grande forme !

L'élevage s'étend de 12 à 14 mois, Nous insistons une fois encore sur l'importance de la cuve inox. Ces Rully y séjourneront à peu près quatre mois à la fin de leur élevage. L'objectif est de leur apporter de la fraîcheur.

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 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