DOMAINE de MONTILLE

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 1.70 ha
Production 5 540
Part de fûts neufs 15%
Alcool 13%

L'appellation Situé juste derrière le Montrachet, à mi coteau, en sortie de combe, exposé plein sud sur un sol peu profond et caillouteux, le Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" bénéficie d'une situation privilégiée. C'est le meilleur cru de l'AOC Saint-Aubin avec les « Murgers des dents de chien ». Le nom « Remilly » viendrait du nom d'un propriétaire Romain appelé Romilius. Une partie importante de cette vigne de 1,70 ha, vieille plus de 70 ans, est remarquable et sert à produire notre sélection massale. Le vin, un de nos préférés au domaine, résulte d'un équilibre entre le caractère généreux puissant de l'exposition plein sud et cette retenue, minérale, tendue, du sol peu profond et pierreux.

Le vin et le style

Après un léger débourbage, 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 fraicheur 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 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 à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

La parcelle d'En Rémilly sur Saint-Aubin a été une des plus touchées par le terrible gel du mois d'avril. Inévitablement, le volume de récolte s'en est trouvé durement affecté mais le vin est admirable. Le nez dessine des notes de fleurs blanches, de tilleul et de poire. La bouche est pure et délicate, avec une pointe de gingembre en finale.