

DOMAINE de MONTILLE



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

2022

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 1.70 ha

Production 13 000

Part de fûts neufs 15%

Alcool 12,5%

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 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. En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.

Note de dégustation

Le nez dévoile des notes de pomme acidulée de type Granny Smith, de poire savoureuse et sucrée, avec une pointe de bergamote. En bouche, un profil plus généreux dans l'aromatique cette année mais toujours aussi droit avec une jolie minéralité. Il se livre dès aujourd'hui avec une belle maturité tranchée par une lame de fond salivante et une pointe saline.