

# 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