

# DOMAINE de MONTILLE



## Volnay 1er Cru Les Champans

2022

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,96 ha

**Production** 5 000

**Part de vendange entière** 33%

**Part de fûts neufs** 30%

**Alcool** 13%

### L'appellation

« En Champans » est un des crus les plus vastes et les plus réputés de Volnay. « Champans » viendrait de l'association de deux mots « champ » et « pans » traduisant la pente. Assez calcaire dans le haut de la parcelle avec un sol brun clair, le terroir est plus argileux dans la partie basse, avec un sol qui tire vers le brun et le rouge. Les vignes du Domaine de Montille remontent sur l'ensemble du coteau et bénéficient d'un ensoleillement optimal.

### Le vin et le style

Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme des vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, avec toutefois davantage d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures. Nous accordons une attention particulière à la vendange entière, dont la proportion est constamment adaptée selon le terroir, l'âge et les caractéristiques du matériel végétal, et bien entendu le millésime. La fermentation alcoolique a lieu essentiellement dans de grandes cuves en bois et l'élevage en pièces de 228L.

### 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.

Les arômes de fruits rouges frais, les tanins déjà soyeux et l'incroyable énergie ouvrent un avenir flamboyant à ce millésime prometteur et déjà très accessible. En blanc, toujours beaucoup d'équilibre avec un fruité à la fois mûr et d'une délicieuse fraîcheur.

## **Note de dégustation**

Au nez, on retrouve à nouveau les fruits rouges, avec une cerise juteuse, des épices douces. En bouche, les tanins sont déjà bien intégrés et la longueur incroyable. La tentation de ne pas attendre quelques années de garde est décidément bien grande cette année mais derrière un premier visage avenant et séduisant, on perçoit une puissance et une majesté qui méritent un peu de patience.