

DOMAINE de MONTILLE



Volnay 1er Cru Les Mitans

2022

Couleur rouge
Cépage pinot noir
Surface 0,72 ha
Production 2 800
Part de vendange entière 100%
Part de fûts neufs 30%
Alcool 12,5%

L'appellation

La parcelle de « Mitans » (du mot « milieu ») est remarquablement située à mi-coteau et exposée au levant. Elle est composée d'un ensemble varié de sols et sous-sols différents. Composée en partie d'éboulis calcaires en haut, la roche mère remonte au milieu de la parcelle pour laisser place aux argiles plus profondes en bas. Cette complexité se retrouve dans le vin à travers un profil à la fois très floral, suave et épicé.

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