

DOMAINE de MONTILLE



Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts "Christiane"

2021

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,49 ha

Production 1 500

Part de vendange entière 66%

Part de fûts neufs 60%

Alcool 13%

L'appellation

La deuxième parcelle du domaine est vinifiée et embouteillée séparément sous le nom "Christiane", en hommage à l'épouse d'Hubert, mère d'Étienne, décédée en 2008, qui a tant œuvré pour le domaine. Cette parcelle jouit d'une situation géographique unique. Elle a franchi le chemin qui sépare les Malconsorts de "la Tâche" et vient se nicher comme une enclave bordée au nord et à l'ouest par "la Tâche" « partie dite originelle » et, au sud et à l'est, par des chemins. Il convient de préciser qu'en dépit de cette singularité géographique et cadastrale, cette parcelle ne fait pas, et n'a pas fait partie historiquement, du climat "la Tâche". Les vins issus de cette parcelle sont différents des "Malconsorts" comme le témoignent les notes de dégustations. Le nez se situe sur un fruit plus noir (cassis, cerises), plus épicé et minéral. La bouche est plus dense, plus séveuse avec une trame tannique plus serrée. La bouche, minérale, sérieuse, montre plus de profondeur et d'ampleur et on devine une capacité de garde supérieure. Souvent plus réservée que son frère jumeau, il faut faire preuve de patience.

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