

DOMAINE de MONTILLE



Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts "Christiane"

2022

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,49 ha

Production 3 000

Part de vendange entière 100%

Part de fûts neufs 50%

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 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

Un nez de cerise rouge et de cassis puissant, épicé, et légèrement fumé. En bouche, on se perdrait presque dans tant d'impétuosité et de profondeur. Le caractère extraordinaire de ce terroir s'exprime avec plus de densité, des tanins plus fermes, et une longueur en bouche incroyable.