

# DOMAINE de MONTILLE



## Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts

2021

**Couleur** rouge

**Cépage** pinot noir

**Surface** 0,89

**Production** 2 600

**Part de vendange entière** 50%

**Part de fûts neufs** 50%

**Alcool** 13%

### L'appellation

Vosne-Romanée (153 hectares), abrite quelques-uns des vins les plus précieux et rares au monde. La parcelle au sud du célèbre Grand Cru La Tâche (monopole du Domaine de la Romanée-Conti), s'appelle « Aux Malconsorts ». Cette appellation d'une surface totale de 5,86 ha bénéficie d'une situation exceptionnelle avec une altitude, une exposition et un type de sol très proches de son illustre voisin. Le Domaine de Montille a le privilège d'exploiter deux parcelles dans « Les Malconsorts », l'une d'une surface de 0.89 ha couvre le cru de bas en haut avec des sols dans la partie haute (argile marron clair et cailloutis) différents et très complémentaires de ceux du bas (argile rouge foncée). Le terme « Malconsorts » est assez peu connu mais il indiquerait une histoire tourmentée de la propriété de cette vigne avec notamment des batailles judiciaires pour contester ou affirmer la propriété de ce lieu magique. Les vins issus des Malconsorts sont d'une finesse et élégance prodigieuses. La complexité aromatique, les notes florales, parfumées, souvent épicées sont extraordinaires, le soyeux des tannins, la profondeur et le caractère éthéré du corps donnent à ce vin une dimension aérienne.

### **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**

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

### **Note de dégustation**

Un nez exaltant de fruits rouges, de thym et de sous-bois, souligné par une touche de pétales de rose séchée. La bouche est moyennement corsée avec des tannins enveloppants et une pointe d'amertume qui complète le tracé d'un vin résolument racé.