

DOMAINE de MONTILLE



Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts

2022

Couleur rouge

Cépage pinot noir

Surface 0,89

Production 5 000

Part de vendange entière 100%

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.